Как поразить любимого

Коллектив авторов -- Кулинария

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Как поразить любимого, приготовив оригинальные, вкусные блюда. Как каждый день превратить в праздник для него и для себя — потому что, когда в доме царит любовь — каждый день превращается в праздник. Удивить можно, приготовив нечто из экзотических продуктов, по последнему слову моды накрыв стол в восточном стиле или устроив вечеринку с коктейлями и пивом и оригинальными закусками. А вечером, вы можете приготовить пикантные эротические блюда.

- Коллектив авторов — Кулинария
  - Предисловие
  - Его слабости
    - Блюда к пиву
    - Чтобы было много мяса
    - Мужские коктейли
  - Модные штучки
    - Ужин в японском стиле
    - Фондю
    - Экзотическая кухня
    - Эротическая кухня

Коллектив авторов — Кулинария
Как поразить любимого

Предисловие

Как поразить любимого, приготовив оригинальные, вкусные блюда. Как каждый день превратить в праздник для него и для себя — потому что, когда в доме царит любовь — каждый день превращается в праздник. Удивить можно, приготовив нечто из экзотических продуктов, по последнему слову моды накрыв стол в восточном стиле или устроив вечеринку с коктейлями и пивом и оригинальными закусками. А вечером, вы можете приготовить пикантные эротические блюда.

Его слабости

Блюда к пиву

Вечеринки можно устраивать не только с изысканными коктейлями и по особо торжественным случаям. Однако закуски должны быть на высоте. Пригласите близких друзей, купите пива, наготовьте закусок и вперед… до победного конца. Не оценить по достоинству такое пиршество невозможно.

Мясные шарики

1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 500 г фарша из баранины, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. свежей измельченной мяты, 2 ст. л. натертого пармезанского сыра, соль, перец, мука, оливковое масло

Лук очистить, измельчить, пассеровать 5 минут в горячем сливочном масле. Фарш из баранины смешать с остывшим луком, панировочными сухарями, мятой, сыром, солью и перцем. Вымешивать до тех пор, пока не получится нежное мясное тесто. Вылепить из него маленькие шарики и обвалять их в муке. Лишнюю муку сбить.

Шарики обжарить в большом количестве горячего оливкового масла до образования хрустящей корочки.

Праздничные шашлычки

по 1 маленькому красному, желтому и зеленому сладкому перцу, 300 г говяжьей вырезки, 2 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, соль, перец, порошок паприки сладкой, кайенский перец

Паприку почистить, вымыть и вместе с мясом нарезать широкими полосками. Очищенный лук разрезать на восемь частей. Подготовленные продукты насадить, перемежая, на деревянные шпажки. Растительное масло смешать со специями и обмазать им продукты. Шпажки жарить на сковороде или в алюминиевой фольге на гриле около 15 минут, часто переворачивая и смазывая остатком масла со специями.

Шпажки «Нептун»

200 г филе сайды, 200 г филе трески, 1–2 ч. л. лимонного сока, соль, 2 помидора, 1 цуккини, 2 ст. л. сливочного масла, пряная соль, 1 долька чеснока

Рыбное филе сбрызнуть лимонным соком, посолить и нарезать толстыми полосками. Помидоры помыть и разрезать на восемь частей.

Цуккини помыть, разрезать вдоль, каждую половинку нарезать ломтиками. Все продукты насадить на шпажки.

Растопить сливочное масло, смешать с пряной зеленью и раздавленным чесноком, обмазать этой смесью продукты.

Жарить шпажки на сковороде или в алюминиевой фольге на гриле около 15 минут, при этом часто переворачивать.

Красный салат из селедки

250 г свеклы, 2 селедки, 1 картофелина, 300 г яблок, 1 луковица, 1 ст. л. горчицы, 125 г майонеза, 2 ст. л. густой сметаны

Свеклу варить 45 минут. Охладить и очистить от кожуры. Картофель варить 20 минут. Очищенный картофель и свеклу нарезать кубиками. Селедку замочить на 30 минут в холодной воде. Очищенную селедку нарезать мелкими кусочками. Очищенные яблоки и лук нарезать кубиками. Смешать горчицу, майонез и сметану. Смесь хорошо перемешать с подготовленными продуктами. Готовый салат поставить на 3 часа в холодильник.

Креветки в огуречных башенках

1 длинный огурец, 1 помидор, 1 пучок укропа, 100 г майонеза, 1 ст. л. белого вина, соль, перец, 100 г креветок, укроп для украшения

Огурец помыть, очистить от кожуры и нарезать на восемь кусков длиной около 5 см. С одной стороны каждого куска вычерпать чайной ложкой мякоть, оставив тонкое дно.

Помидор помыть, очистить от зерен и нарезать мелкими кубиками. Укроп мелко нарезать.

Майонез смешать с вином, посолить и поперчить. Добавить помидоры, креветки и укроп. Все хорошо перемешать.

Смесью нафаршировать огуречные башенки. Украсить укропом.

Сэндвичи с тунцом

1 морковь 1 цуккини, 1 банка тунца в собственном соку (вес без жидкости 150 г), 100 г густой жирной сметаны, соль, перец, 10 кусков хлеба для сэндвичей, листики кервеля для украшения

Овощи очистить, сполоснуть водой и натереть на крупной терке. Тунца выложить из банки на сито, дать стечь соку, разломать на кусочки и растереть со сметаной до пюреобразной консистенции.

В пюре из тунца добавить морковь и цуккини, перемешать и приправить по вкусу солью и перцем. Пюре намазать на пять кусков хлеба и накрыть оставшимися пятью. Нарезать сэндвичи на небольшие треугольники. Украсить листиками кервеля.

Икра из маслин

200 г маслин, 10 шт. анчоусов в масле, свежий белый хлеб

Удалить косточки из маслин. Дать стечь маслу с анчоусов. С помощью миксера сделать нежное пюре из маслин и анчоусов и намазать его на белый хлеб.

Домашняя сырая колбаса

2 больших луковицы, 1 долька чеснока, 100 г корейки, 200 г постной говядины, 100 г постной свинины, соль, перец

Очистить лук и чеснок. 1 луковицу и чеснок натереть на мелкой терке, вторую луковицу, корейку и оба сорта мяса крупно нарезать.

Все продукты положить в кухонный комбайн, измельчить, хорошо посолить и поперчить.

Рыбная сервировочная тарелка

1 яблоко, 200 мл сливок, 4 ст. л. готового хрена, 1 ст. л. лимонного сока, соль, сахар, 8 половинок селедки, закрученных в рулетики, 400 г копченого лосося, 400 г креветок (готовых к употреблению), 2 лимона, 100 г маслин несколько веточек укропа, 1 долька чеснока, 400 г фарша, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, перец, порошок паприки, 2 ст. л. растительного масла, 4 маринованных огурца, 100 г маринованных луковичек, 8 редисок

Яблоки очистить от кожуры, разрезать пополам, удалить семечки. Натереть на мелкой терке. Сливки взбить в крепкую пену. Яблоки и сливки смешать с хреном, добавить лимонный сок, посолить и поперчить.

На сервировочной тарелке красиво разложить селедку и лосося. Рядом выложить креветки на ломтики лимона. Кондитерский шприц наполнить смесью яблок со сливками и хреном. Смесь выдавить горкой на креветки, украсить маслинами и укропом.

Очистить лук и чеснок. Лук мелко посечь, а чеснок раздавить кончиком ножа. Мясной фарш смешать с яйцами, панировочными сухарями, луком и чесноком. Приправить солью, перцем и порошком паприки, хорошо промешать. Из полученного фарша вылепить маленькие фрикадельки и обжарить их со всех сторон в горячем растительном масле. Маринованные огурцы нарезать ломтиками, луковички откинуть на сито и дать стечь жидкости.

Редис помыть, крупные редиски разрезать пополам. Готовые фрикадельки, ломтики огурцов, маринованные луковички и редиску нанизать на шпажки. Эти разноцветные шпажки можно также расположить на рыбной тарелке.

Жареные креветки

4 больших глубоководных креветки, соль, перец, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, 3 ст. л. унжутных семян, 2 ст. л. растительного масла, 4 пустых устричных раковины

Креветки посолить и поперчить. Яйцо смешать с мукой и кунжутными семенами, обмакнуть в этой смеси креветки и обжарить их со всех сторон в горячем растительном масле.

Готовые креветки нарезать ломтями и уложить в устричные

раковины

Креветки с соевыми ростками

80 г очищенных креветок, соль, перец, 4 пустых устричных раковины, 50 г соевых ростков, 8 маслин

Креветки посолить, поперчить и выложить в устричные раковины. Посыпать соевыми ростками и положить в каждую раковину по 2 маслины.

Чашечка с икрой

5 ст. л. кетовой икры, 3 ст. л. белужьей икры, 4 пустых устричных раковины, 1 вареное перепелиное яйцо, 4 ломтика лимона

Оба сорта икры выложить в устричные раковины и украсить четвертинкой яйца и ломтиками лимона.

Канапэ с сыром

36 кусков белого хлеба, 150 г мягкого сливочного масла, по 4–8 тонких ломти ков сыра камамбер, рокфор, моццарелла, гауда, эмменталер, эдамер, горный сыр, эзром, проволон, 3 помидора, нарезанных ломтиками, 20 г жирной сметаны, 1 ст. л. кружочков шнитт-лука, 2 красных виноградины, 4 листика базилика, 4 фаршированных оливки, 1 веточка петрушки, 10 г маргарина, 4 половинки грецкого ореха, 4 маленьких кусочка вареной ветчины, 2 ст. л. хрена, 4 маринованных корнишона, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. порошка зеленого перца, 2–3 шампиньона

Кускам белого хлеба придать круглую, овальную или прямоугольную форму. Каждые 4 куска хлеба покрыть одним сортом сыра. Дальше поступать следующим образом: На камамбер положить по 1 ломтику помидора, сверху немного сметаны. Посыпать шнитт-луком.

На рокфор положить по половинке виноградины. Моццареллу покрыть ломтиком помидора, в который воткнуть листик базилика.

На гауду положить по 1 нарезанной ломтиками фаршированной оливке и украсить петрушкой.

На эмменталер посадить кляксу маргарина, к которой приклеить половинку грецкого ореха. Эдамер покрыть ветчиной, сверху выдавить розочку из хрена. На горный сыр положить 1 ломтик помидора, на него нарезать горкой корнишон. Эзром помазать растительным маслом и посыпать зеленым перцем. На проволон выложить ломтики сырых шампиньонов.

Канапэ с рыбой и мясом

800 г сливочного масла, 35 г пюре из мяса креветок, сок 1 лимона, 3 ст. л. коньяка, 60 г анчоусов, 25 г икры, 2 желтка, 35 г пюре из мяса раков, 1 долька чеснока, петрушка, шнитт-лук, 1 ч. л. цедры лимона, кайенский перец, 28 кусков белого хлеба, 20 г

креветок, ½ вареного яйца, 20 г вареного мяса раков, 4 ломтика ветчины, ¼ арбуза, 4 ломтика жареной куриной грудки или, 4 ломтика соленого лосося, 2 ст. л. майонеза с хреном или немного хрена и укропа, 100 г паштета из гусиной печенки, 10 г трюфелей, 750 г сливочного масла растереть в пену и разделить на 6 порций.

Первую порцию вымешать с пюре из креветок, солью, перцем, небольшим количеством лимонного сока и коньяка.

Вторую порцию вымешать с пюре из тушек анчоусов (использовать не все анчоусы) и лимонным соком. Третью порцию смешать с 15 г икры и 1 желтком, приправить перцем, солью и лимонным соком. Четвертую порцию вымешать с пюре из мяса раков, солью, перцем, лимонным соком и несколькими каплями коньяка.

Пятую порцию вымешать с раздавленным чесноком, пюре из анчоусов, петрушкой и шнитт-луком, под конец ввести 1 желток (получилось так называемое «парижское» масло), приправить солью, перцем и несколькими каплями коньяка.

Последнюю порцию масла вымешать с двумя ст. ложками лимонного сока и одной ч. ложкой лимонной цедры, посолить и посыпать кайенским перцем. Каждые 4 куска хлеба намазать одним сортом масла. Формой вырезать круги или другие фигурки. На креветочное масло выложить креветки. На анчоусное масло выложить по 1 анчоусу и немного измельченного вареного яйца. На масло из икры положить горкой по ½ ч. л. икры. На раковое масло положить по 1 ломтику мяса раков. На «парижское» масло положить по ломтику ветчины и шарику, вырезанному из арбуза. На лимонное масло положить несколько кусочков жареной курицы и капнуть майонезом с хреном. Или покрыть ломтиком лосося с хреном и укропом, закрученным в рулет. Последние 4 куска хлеба намазать сливочным маслом, придать им желаемую форму и покрыть ломтиками печеночного паштета. Сверху положить несколько тонких ломтиков трюфелей.

Рулетики из сырого мяса

1 вареное яйцо соль, перец, 100 г пармезанского сыра, 200 г филе говядины (нарезанного у мясника тончайшими прозрачными ломтиками с помощью специальной машины), 2 ст. л. свежего лимонного сока, 5 ст. л. оливкового масла, немного мягкого сливочного масла, багет или ломтики белого хлеба

Вареное яйцо протереть через сито. Пармезанский сыр натереть на крупной терке и смешать с яйцом. Каждый ломтик филе говядины намазать полученной смесью, сверху покапать немного лимонного сока и оливкового масла, слегка посолить и поперчить. Закрутить ломтик говядины в рулет и положить на смазанный маслом кусочек багета.

Закуска из сыра с креветками

50 г мягкого сливочного масла, 1 яичный желток, 8 хвостов очищенных крупных креветок, 1 ст. л. оливкового масла, 8 кусков багета, 8 кусков сыра, кайенский перец

Размягченное сливочное масло растереть до белизны с желтком.

Хвосты креветок обжарить в оливковом масле и сразу переложить из сковороды в другую посуду. Каждый кусок багета смазать полученным сливочным кремом, покрыть кусочком сыра и сверху уложить креветку. Слегка присыпать кайенским перцем.

Палочки с анчоусами

125 г брынзы, 15 г муки, 60 г масла, 2 щепотки соли, 6–7 — анчоусов, 1 яйцо или молоко для заливки.

Муку всыпать в небольшую посуду, добавить масло, измельченную брынзу и щепотку соли. Замесить гладкое тесто, скатать шар, посыпать мукой и выдержать 15–20 минут в холодном месте. Разрезать пополам анчоусы. Раскатать тесто в виде прямоугольника шириной 7–8 см и толщиной 0,2 см. На одной половине теста разложить рыбные филе на расстоянии 1–1,5 см друг от друга, тесто вокруг них намазать взбитым яйцом. Другой половиной прямоугольника накрыть рыбок и защипать края. Смазать верхний пласт теста взбитым яйцом, проколоть вилкой и нарезать палочками, оставляя с каждой стороны рыбки не менее 3 см теста. Палочки уложить в смазанный маслом противень и выпечь в духовом шкафу, температура должна быть умеренной.

Гренки-палочки с ветчиной и яйцом

200 г ржаного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г ветчины, 1 круто сваренное яйцо, соль.

Ржаной хлеб нарезать полосками длиной 5–6 см, шириной 1 см. Намазать с обеих сторон сливочным маслом. Немного посолить, обвалять в мелко нарезанной или протертой ветчине и в мелко нарубленных крутых яйцах и подсушить в духовке.

Гренки с брынзой и яйцом

200 г пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка маргарина, 2 ст. ложки тертой брынзы, 5 яиц, черный перец.

Ломтики пшеничного хлеба посыпать измельченной на терке брынзой, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, уложить на смазанный маргарином или сливочным маслом противень, запечь в духовке. При подаче на каждый бутерброд положить поджаренное яйцо, посыпанное молотым черным перцем.

Гренки острые

200 г пшеничного хлеба, ¾ ст. ложки тертого твердого сыра,

1 яйцо, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 ст. ложки сливочного масла, молотый красный перец.

Пшеничный хлеб нарезать прямоугольными ломтиками и слегка обжарить на масле. Тертый сыр смешать с томатной пастой, яйцами и маслом, заправить молотым красным перцем. Полученной массой намазать поджаренные ломтики хлеба с одной стороны, уложить на сковороду и запечь в духовке. Подавать к бульону.

Гренки сырные с ветчиной

6–8 ломтей белого или черного хлеба, 40 г масла или маргарина, 6–8 тоненьких жирных ломтиков ветчины, 100 г сыра, перец.

Хлеб намазать тонким слоем масла или маргарина. На каждый кусок положить по тонкому ломтю жирной ветчины, сверху посыпать перцем и покрыть сыром — куском или тертым. Запекать в горячей духовке до тех пор, пока ветчина и сыр немного не расплавятся и у хлеба не появится хрустящая корочка. Ветчину можно класть на бутерброд также мелко нарезанную и перемешанную с тертым сыром — это придаст бутерброду иной вкус. Меняется вкус и оттого, кладется сыр на или под ветчину.

Гренки пикантные с сыром, яйцами и петрушкой

200 г белого хлеба, 3 яйца, ½ ст. молока, 20 г муки, ½ ст. тертого сыра, соль, зелень петрушки.

Яйца смешать с мукой и молоком, добавить тертый сыр, немного мелкорубленой зелени петрушки, соль. Все тщательно перемешать. Нарезать ломтиками булку, смочить в жидком тесте и запечь в сильно разогретой духовке до золотистого цвета.

Чтобы было много мяса

Мужчины любят мясо — это, пожалуй, одно из главных заблуждений человечества. Ведь среди мужчин много вегетарианцев. Однако развенчивать устоявшиеся заблуждения — не цель этой книги. Многие представители сильной половины человечества предпочитают честно приготовленный кусок говядины разнообразным лакомствам. И если ваш муж относится к числу этих мясных фанатов — для вас эта глава.

Говядина отварная

500 г мяса (огузок, кострец, лопатка, грудинка без костей), соль, 1 луковица, зелень петрушки, бульонный кубик "Магги" с говядиной — 2 шт.

Мясо промыть, слегка отбить и опустить в кастрюлю с кипящей водой. Посолить и варить, примерно 2–2,5 часа, добавить бульонные кубики "Магги". Мясо варить под крышкой, накипь не снимать— она опустится на дно. Мясо нельзя сильно разваривать: оно должно быть мягким, но не распадаться. Готовое мясо нарезать поперек волокон на порции, уложить на блюдо и для улучшения внешнего вида полить собранным сверху бульоном.

Подавать к столу гарнированное пассерованными овощами, с салатом, с хреном или под соусом.

Говяжья грудинка под соусом

500 г говяжьей грудинки, 1 лавровый лист, 4 горошины перца, 1 луковица, 1 гвоздичка. Для соуса из хрена и яблок: 1 яблоко, тертый хрен, немного уксуса и растительного масла, соль, щепотка сахара, 2 чайные ложки бульона или сливок. Для соуса борделез: 60 г сливочного масла, 50 г муки, ½ стакана бульона, 1 луковица, соль, перец, тимьян на кончике ножа. 1 чайная ложка мелко нарубленной зелени петрушки, ¼ л красного сухого вина, 1 ст. ложка томата-пюре, немного лимонного сока, 1 ст. ложка мелко нарубленного говяжьего костного мозга

Мясо положить в кипящую воду, поставить на огонь и варить. Незадолго до готовности добавить специи, гвоздику и лук. Посолить. Для улучшения вкуса можно добавить 2 бульонных кубика "Магги" с говядиной.

Приготовление соуса из хрена и яблок: яблоки очистить и измельчить на терке, смешать с таким же количеством тертого хрена; добавить уксус, растительное масло, соль, сахар, бульон и сливки. Все хорошо перемешать.

Приготовление соуса борделез: растопить масло и обжарить в нем мелко нарубленный лук. Добавить муку, обжарить ее вместе

с луком, развести бульоном и прокипятить в течение 10 мин. Затем добавить тимьян, петрушку, красное вино, сок лимона, томат-пюре и приправить солью и перцем. Кипятить 5 мин. Последним вложить мелко нарубленный костный мозг и дать соусу настояться.

Оба соуса подать к вареной грудинке, гарнир — рассыпчатый рис.

Телятина отварная под соусом

600 г лопатки или грудинки, коренья, ½ луковицы, соль, 50 г масла или маргарина. 2 ст. ложки муки, мускатный орех, зелень петрушки

Мясо положить в кастрюлю, залить подсоленной холодной водой и варить примерно 25 мин, после чего положить коренья и варить до полной мягкости мяса. Для улучшения вкуса можно добавить 2 бульонных кубика “Магги” с говядиной.

Муку спассеровать на масле, развести по частям бульоном из телятины и, непрерывно помешивая, довести соус до полагающейся густоты. Телятину нарезать порциями, положить в готовый соус, добавить мускатный орех и зелень петрушки. К отварной телятине под соусом подают широкую лапшу, цветную капусту, рис.

Ветчина и корейка отварные

500 г сырокопченого окорока, лопатки, или копченой корейки, 1 стакан соуса, пряная зелень

Сырокопченый окорок и корейку надо хорошо промыть и вымочить в холодной воде 7–9 ч. Для варки окорок поместить в марлевый мешок. Варят окорок при слабом кипении около 2 ч. Для улучшения вкуса можно добавить 2 бульонных кубика “Магги” с беконом.

Затем окорок приподнимают с таким расчетом, чтобы он был погружен в воду только утолщенной частью, и продолжают варить до полной готовности при слабом кипении. Готовность окорока определяется путем прокалывания поварской иглой наиболее толстой его части. Если игла входит легко, с одинаковым усилием по всей толще куска и вытекающий сок на месте прокола бесцветный, то окорок сварился. Копченую корейку для отваривания погружают в кипящую воду полностью.

С окороком и корейкой хорошо сочетаются гарниры из гороха, фасоли, зеленого горошка, жареного или отварного картофеля и картофельное пюре, а из соусов — сметанный с хреном, красный, а также холодный соус “хрен с уксусом”.

На блюдо или тарелку положить порцию разогретого окорока или корейки, полить соусом и украсить зеленью. Если блюдо подают с холодным соусом, то соус “хрен с уксусом” подать в

соуснике отдельно. Можно подавать отдельно и горячие соусы.

Отварная свиная грудинка с овощами

500 г грудинки, 500 г Овощей (морковь и брюква), соль, ½ луковицы, ложка муки для пассеровки

Грудинку промыть, положить в сотейник и залить горячей подсоленной водой. Воды налить столько, чтобы мясо было ею только покрыто, и положить половину луковицы. Для улучшения вкуса можно добавить 2 бульонных кубика “Магги” с беконом.

Отдельно в сотейник сложить нарезанные крупной соломкой овощи, залить мясным отваром и тушить. Когда овощи станут мягкими, подсыпать ложку муки и проварить. После этого мясо нарезать порциями, сложить в сотейник с овощами и немного потушить все вместе.

Подать с вареным “в мундире” или поджаренным целиком картофелем.

Свиные ножки с кислой капустой и горошком

4 небольшие свиные ножки, 350 г очищенного зеленого горошка, 1 кг кислой капусты, 1 луковица, несколько ягод можжевельника, 1 лавровый лист, соль

Горох перебрать, промыть в холодной воде, посолить и отварить до мягкости. Свиные ножки отварить в небольшом количестве воды с луком, лавровым листом и ягодами можжевельника в течение 1 часа. Затем добавить кислую капусту, свиные ножки положить сверху и варить все по крайней мере еще 30 мин. Для улучшения вкуса можно добавить 2 бульонных кубика “Магги” с беконом.

Горох протереть сквозь сито, выложить на блюдо вместе с кислой капустой и свиными ножками.

К этому блюду можно подать отварной картофель и обязательно горчицу.

Поросенок отварной под белым соусом

1 молодой поросенок, по 2–3 корня моркови, а петрушки, 1 репа, соль, перец горошком, лавровый лист, 2 стакана белого соуса

Подготовленного небольшого поросенка разрубить на куски. Голову и ножки использовать для варки холодца, остальное мясо нарубить кусками и уложить в кастрюлю. Добавить коренья, лук, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Для улучшения вкуса можно добавить 2 бульонных кубика “Магги” с беконом.

Сваренное мясо выложить на блюдо и залить белым соусом. На гарнир можно подать отварной картофель с зеленью петрушки. Вместо белого соуса можно использовать соус сметанный с хреном.

Бараньи ребрышки с капустой

1 кг белокочанной капусты, 1 кг бараньих ребрышек, 300 г лука, 100 г смальца, 3 ст. ложки муки, 1 чайная ложка сахарного песка. перец, 3 чайные ложки соли, 2 яблока

Промытую капусту нарезать тонкими полосками, смешать с тремя чайными ложками соли и оставить в закрытой посуде на 1 час.

Затем слить рассол и варить капусту до готовности вместе с ребрышками, предварительно разделанными на порции, подсоленными и поперченными.

Потом вынуть готовые ребрышки и подготовить яблоки. Их надо очистить от сердцевины и, нарезав крупными кубиками, положить в капусту.

Растопить смалец, добавить нарезанный лук и прожарить до коричневого оттенка. Посыпать все мукой. Смесь добавить в капусту, как следует размешать, заправив перцем и сахаром.

Снова положить ребрышки в капусту и варить на малом огне еще 15 мин.

Говядина тушеная натуральная

500 г мяса (огузок или кострец), 80 г жира (смальца или шпика), 1–2 луковицы, перец, соль, 1 чайная ложка мягкой муки

Мясо отбить, посолить, посыпать перцем. Спассеровать на жире нарезанный лук, а когда он подрумянится, положить на него мясо и обжарить с обеих сторон. Затем подлить воды или бульона и тушить до мягкости. Готовое мясо вынуть из кастрюли, образовавшийся сок варить до полного испарения воды, засыпать мукой, а когда она подрумянится, развести бульоном или водой. Соус вскипятить, опустить в него мясо и, не доводя до кипения, подогреть.

Подать с макаронными изделиями, картофелем, рисом, клецками, тушеными овощами, салатами.

Вместо перца можно посыпать мясо молотым имбирем.

Можно также сырое мясо смазать горчицей, а затем готовить по основному рецепту.

Толстый край, тушенный с овощами, на сметане

4 порции мяса из толстого края, 80 г масла или маргарина, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 2 ст. ложки нарезанных овощей (сельдерей, петрушка, немного моркови), 3 горошины черного и 1 горошина душистого перца, лавровый лист, 1 ст. ложка уксуса или лимонного сока, 1/8 л сметаны, 1/16 л белого вина. Вино можно не прибавлять, а сметаны положить ¼ л

Порции мяса по краям надрезать, отбить, посолить, посыпать мукой и быстро обжарить с обеих сторон на сильном огне. Отдельно в сотейнике спассеровать овощи и лук, добавить специи, немного бульона или воды, лимонный сок или уксус. Все

проварить, переложить в сотейник обжаренное мясо и тушить его до мягкости. Затем мясо вынуть, соус залить сметаной, смешанной с мукой, вскипятить и процедить.

Подать с картофелем, отварным рисом, макаронными изделиями.

Жаркое из говядины с помидорами

600–700 г огузка или филе, 60 г шпика, 50 г масла или маргарина, 2 ст. ложки нарезанных кореньев, 1 луковица, 4 горошины черного и 2 горошины душистого перца, 1 гвоздичка, соль, примерно 5 помидоров или 1 ст. ложка томат-пасты, 1/8л сливок или сметаны, 1 ст. ложка муки

Мясо посолить и нашпиговать. Спассеровать коренья и лук, положить на них мясо, подлить воды и тушить, прикрыв кастрюлю крышкой, до мягкости. Затем прибавить нарезанные ломтиками помидоры, потушить и залить сметаной, смешанной с мукой. Готовый соус процедить и, отделив часть его, полить нарезанное порциями мясо. Остальной соус подать в соуснике.

Как гарнир подходят макароны или спагетти.

Жаркое из говядины, натуральное

600–700 г вырезки, молотый перец, 40 г шпика, 50 г масла или маргарина, 1 большая луковица, 1 чайная ложка мягкой муки

Мясо очистить от пленок, посолить и нашпиговать полосками шпика. На сковороде спассеровать мелко изрубленный лук, положить на него мясо и обжарить со всех сторон на сильном огне. Посыпать перцем и подлить немного воды. Некоторое время потушить, поставить мясо в духовку и довести до готовности. Готовое мясо снять со сковороды, образовавшийся сок засыпать мукой и, подрумянив ее, разбавить бульоном или водой. Соус можно процедить, но это необязательно. Мясо нарезать ломтиками, уложить на блюдо и полить частью соуса. Остальной соус подавать в соуснике.

На гарнир подать рис, жареные картофельные крокеты или жареный картофель, салат, овощи или компот.

Можно приготовить жаркое по основному рецепту, но не заправлять мукой, а залить ¼ л сметаны, смешанной с 1 ст. ложкой муки.

Филе шпигованное

1 кг филе, 50 г шпика, 50 г копченого языка или копченого мяса, 1 соленый огурец, 1 небольшая морковь, 50 г масла или маргарина, 2 ст. ложки нарезанных кореньев, 1 большая луковица, 1–2 ст. ложки тертого ржаного хлеба, 1/8 л красного вина, соль

Филе очистить от пленки, посолить и сделать остроконечным ножом в мясе косые надрезы. Шпик, копченое мясо, огурец и морковь нарезать толстыми ломтиками, из которых затем

вырезать треугольники, вложить их в углубления и тщательно вдавить пальцем. Коренья спассеровать, добавить лук, положить на них мясо и со всех сторон его обжарить. После этого подлить воды и тушить до мягкости. Для улучшения вкуса можно добавить 2 бульонных кубика “Магги” с беконом.

Готовое мясо переложить в разогретую миску; в образовавшийся при тушении сок положить тертый ржаной хлеб и прокипятить. Соус процедить, добавить вино и положить в него нарезанное ломтиками мясо. Соус подавать отдельно в соуснике.

В качестве гарнира подходят рассыпчатая рисовая каша, жареный картофель, тушеные овощи, нарезанные большими кубиками, или салат.

Говядина тушеная

2 кг говядины, 4 сушеных гриба, 2 луковицы, 2 моркови, 2 репы, 1 петрушка (корень), 1 сельдерей. ½ стакана томат-пасты, 2 ст. ложки масла, 1 стакан бульона, 7 горошин перца, 2 лавровых листа, соль

Мясо отделить от костей, отбить деревянным молотком, нашпиговать кореньями, посолить, обвязать шпагатом. положить в кастрюлю или жаровню, в которой заранее распустить масло; закрыть крышкой и поставить жарить на плиту, переворачивая время от времени, чтобы не подгорело.

Когда мясо зарумянится с обеих сторон, масло слить в другую кастрюлю, а к мясу добавить нашинкованную морковь, репу, лук, петрушку и сельдерей, ½ стакана томат-пасты, бульон, перец, лавровый лист. Кастрюлю закрыть крышкой (можно положить под крышку писчую или вощеную бумагу), поставить примерно на 2 ч в предварительно нагретую духовку, переворачивая каждые полчаса.

При желании с кореньями можно положить отваренные и нашинкованные сушеные белые грибы (грибной отвар можно также влить в мясо, предварительно процедив его).

Готовое мясо вынуть из кастрюли и, сняв с него шпагат, нарезать на доске поперек волокон. Положить на блюдо и полить процеженным соком. К приготовленному таким способом мясу подходит любой гарнир.

Примечание. Можно так же тушить говядину порционными кусками. Для этого взять мякоть от тонкого края, нарезать ломтями в палец толщиной, хорошенько отбить, посолить и каждый кусок обвалять в муке, а затем, положив предварительно на дно кастрюли или жаровни масло, уложить кусочки мяса, пересыпая каждый ряд нашинкованными кореньями, и, если мясо не жирное. положить на каждый ряд, в разные места, по кусочку масла. Залить бульоном и поставить тушить.

Говядина, тушенная с луком и картофелем

500 г говядины, 800 г картофеля, 2–3 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2 ст… ложки маслу, соль, перец, лавровый лист, 1 гвоздички, 5–6 горошин черного перца, зелень петрушки

Мясо (мякоть) промыть, нарезать кусками весом 80–150 г, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде со всех сторон до образования румяной корочки. Затем мясо сложить в кастрюлю.

В сковороду, где жарилось мясо, влить 1 стакан воды, вскипятить, процедить сквозь сито в кастрюлю с мясом, добавить еще 2 стакана горячей воды, накрыть крышкой и поставить тушить на слабом огне на 2–2 ½ часа. Затем добавить к мясу отдельно поджаренный мелко нарезанный лук и обжаренный целый или разрезанный пополам или на 4 части картофель, 1 лавровый лист, 2 гвоздики и 5–6 горошин перца, после чего тушить еще 30 мин.

Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью. Отдельно можно подать огурцы, салат зеленый или из помидоров.

Говядина маринованная

1,5 кг говядины, 20 картофелин, 2 ега. ложки масла, 1 стакан бульона, 0,5 стакана уксуса, 1,5 стакана воды, 4 лавровых листа, 8 горошин перца, 2 кружочка лимона, соль

Приготовить маринад, вскипятив уксус и воду с лавровым листом и перцем, остудить и положить в него мясо на сутки. За это время раза три его перевернуть. Затем мясо вынуть из маринада, положить на сковороду, в которой предварительно распустить масло, и обжарить со всех сторон. Затем обжаренное мясо переложить в кастрюлю, туда же положить очищенный сырой картофель, кружочки лимона без зерен и кожи и влить бульон. Накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

Говядина с хреном

450 г говядины, 1 небольшая луковица, 1 морковь, 120 г маринованных грибов, зелень петрушки, соль, пряности, хрен

Говядину, натерев солью и пряностями, тушить однияй куском. Тертый хрен поджарить на масле, добавить в него сок от тушения, шинкованные маринованные грибы и довести до кипения. Затем нарезать говядину на ломтики, переложить хреном с грибами и, сняв с огня, выдержать под крышкой 5–10 мин. Подать к столу, полив соком от тушения.

На гарнир можно подать отварной картофель или картофельное пюре.

Чахохбили из говядины

500 г говядины, 4 луковицы, 500 г помидоров, 4 картофелины,

чеснок, 50 г жира, соль, красный и черный перец, зелень петрушки, укропа, кинзы. эстрагона

Мясо нарезать на кусочки, обжарить с луком и помидорами, нарезанными кружочками. Картофель нарезать крупными дольками, сложить в сотейник, добавить мясо с овощами, соль, перец и тушить до готовности. В конце заправить зеленью и чесноком.

Говядина по-русски

600 г говядины, 2 ст. ложки муки, 2 крупные луковицы, 2 моркови, 60 г шпика, 1 чайная ложка свиного топленого сала, 4 стакана бульона. 4 ст. ложки сметаны, перец горошком, лавровый лист, зелень, соль, ржаной хлеб

Широкие ломти говядины запанировать в муке и обжарить с двух сторон. На дно кастрюли положить тонкие ломтики шпика, на него обжаренное мясо. Для улучшения вкуса можно добавить 2 бульонных кубика “Магги” с говядиной.

Засыпать репчатым луком, морковью, нашинкованной соломкой, посолить, добавить ржаной хлеб, нарезанный мелкими кубиками, лавровый лист и черный перец. Сверху уложить еще слой обжаренного мяса, который, как и первый, покрыть овощами с хлебом и специями. Затем все залить бульоном или водой так, чтобы только покрыть верхний слой мяса.

Кастрюлю с мясом сначала поставить на плиту, а после того как бульон закипит, поместить ее на 2–2 ½ часа в духовку. За 30 мин до конца тушения добавить сметану.

Готовое мясо подавать вместе с овощами, шпиком и соусом, образовавшимся во время тушения.

Говядина с луковым соусом

600–700 г говядины, 1 кг репчатого лука, черный перец горошком, лавровый лист, соль, смалец

Нарезать говядину брусочками, лук очистить и мелко нарезать. В кастрюлю положить слои лука, покрыть его мясом, положить второй слой лука, снова покрыть его мясом и т. д. Посолить, положить несколько горошин черного перца, лавровый лист, залить горячим смальцем и тушить на медленном огне до готовности мяса и получения соуса с золотистым оттенком. Подавать с отварным картофелем.

Говядина с шариками из сыра

600 г говядины, 10 ст. ложек жира, 3–4 луковицы, 4 помидора, по 1 1 / 2 стакана бульона и вина, соль, молотый черный перец, 200 г сыра, 200 г хлебных крошек, пучок, зелени петрушки, 2 яйца

Поджарить в жире мелко нашинкованный лук, добавить нарезанное брусочками мясо, очищенные от кожицы нарезанные помидоры, бульон и вино, соль, перец и, накрыв крышкой, тушить

в течение полутора часов. Натереть на терке сыр, добавить хлебные крошки, мелко нарезанную зелень петрушки, взбитое яйцо и тщательно вымесить, чтобы получилась гладкая масса. Разделать на небольшие шарики, обвалять их в муке, добавить к мясу и, проварив еще 15 мин, снять с плиты.

Говядина с перцем

350 г говядины, 350 г помидоров, 350 г спелой фасоли, 1 ½ рюмки красного вина, 3 ст. ложки растительного масла, 1 большая луковица, 1 стручок сладкого перца, 1 ст. ложка молотого красного перца, 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки черного молотого перца (по желанию), 1–2 острых перчика

Замоченную с ночи фасоль отварить. Нарубленный лук слегка обжарить в растительном масле, добавить нарезанное мелкими кубиками мясо и мелко нарубленный стручковый перец. Влить немного горячей воды и сильно посолить и поперчить. Мясо тушить на слабом огне, закрыв крышкой. Затем добавить фасоль и нарезанные дольками помидоры. Через 10 мин влить вино и держать на огне еще 5 мин

Мясная тушенка

500 г мяса, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан бульона, 200 г сметаны, соль, лимонный сок, перец, зелень

В кастрюле растопить масло, обжарить в нем муку, разбавить бульоном, добавить сметану, соль, молотый перец, лимонный сок.

Мясо очистить от пленок, нарезать кубиками или1\2 брусочками, положить в подготовленный соус и тушить при слабом кипении до готовности. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Подавать с отварным картофелем и салатом.

Говядина с картофелем в формочке

800 г отварной говядины, 2 луковицы, молотый перец, 200 г сметаны, 500 г отварного картофеля, соль, масло, молотые сухари

Мясо разрезать на небольшие кусочки, положить в смазанную жиром форму, полить сметаной, посыпать перцем и мелко нарезанным луком.

Вареный картофель натереть на терке стружкой, иск сыпать им мясо, посолить, сбрызнуть растопленным маслом и посыпать молотыми сухарями. Форму закрыть крышкой, прогреть мясо в духовке в течение 1 ч, подавать на стол в этой же форме с салатом из зелени.

Говядина по-сельски

300 г говядины, 300 г вина, 50 г красного сухого вина, 50 г топленого сала. 2 дольки чеснока, 300 г лука-севка, 250 г фасоли, перец, соль

Мякоть говядины нарезать на порционные куски (2 куска на

порцию) и обжарить. Мелкий лук-севок спассеровать, фасоль отварить до полуготовности. В подготовленную посуду (глиняные горшочки) положить пассерованный лук, мясо, бекон, нарезанный кубиками, фасоль, залить вином, бульоном или водой, закрыть крышкой и тушить в духовке 25–30 мин.

Подать в горшочках, посыпав толченым чесноком.

Зразы из говядины

4 порции из филе или огузка, 60 г свиного сала или маргарина, 30 г шпика, 2 соленых огурца, 100 г копченого мяса или свежей колбасы, соль, перец, 1 луковица, 1 чайная ложка муки

Порции мяса по краям надрезать, отбить, посыпать солью и перцем, сверху положить тонкие ломтики шпика, посыпать мелко нарубленными огурцами и копченым мясом (можно также нарезать кубиками). Порции мяса завернуть в виде трубочек, перевязать ниткой или закрепить специальными зажимами. Зразы положить на горячую сковороду с жиром и со всех сторон обжарить.

Отдельно спассеровать в сотейнике лук, переложить на него зразы, подлить воды или бульона и тушить до мягкости. Если лук нарезан большими кусками, соус следует процедить (мелкие кусочки лука в процессе тушения раздробятся). Кусочки закладываемого в зразы мяса можно также предварительно намазать горчицей.

Подать с рассыпчатой рисовой кашей, картофелем, макаронными изделиями, тушеными овощами, салатами.

Зразы из говяжьей вырезки с жареным картофелем

1 кг говяжьей вырезки, 500 г сметаны, 1 ст. ложка мука, 1 чайная ложка горчицы, 50 г сухих, белых грибов, 1 луковица, 150 г масла (на зразы и соус), 500 г картофеля, соль, перец

Нарезать вырезку кусками толщиной в 2 пальца, обжарить в масле на сильном огне, переложить в кастрюлю. Картофель нарезать толстыми ломтиками толщиной в полпальца, обжарить в масле до образования золотистой корочки. Положить на картофель жареное мясо, залить соусом.

Приготовление соуса: обжарить в масле мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Грибы сварить в небольшом количестве воды, чтобы в конце варки осталась 1 чайная ложка грибного отвара. Сметану смешать с мукой, посолить, добавить горчицу, перец, жареный лук, нашинкованные вареные грибы, грибной отвар. Залить этим соусом мясо с картофелем и поставить на небольшой огонь, закрыв кастрюлю крышкой. Дать слегка покипеть 30 мин.

Подавать в глубокой металлической посуде.

Мясной рулет с начинкой

4 ромштекса, 50 г маргарина, 2 яйца, 100 г вареной ветчины, 50 г отварных макарон. 200 г лука, 1 чайная ложка молотого красного перца, 10 г кукурузного крахмала, ½ л бульона, 1 помидор, 300 г картофеля, соль, перец

Ромштексы отбить, посолить и поперчить. Приготовить начинку из слегка растопленного маргарина, желтков, рубленой ветчины, вареных макарон и взбитых белков. Этим фаршем начинить ромштексы, свернуть рулетами и поджарить на свином сале. Добавить лук, нарезанный кольцами и посыпанный красным перцем. Все поджарить, залить бульоном и тушить до готовности. Соус загустить кукурузным крахмалом.

При подаче на стол на каждый рулет положить по кружочку помидора. Подавать, с отварным картофелем или со свежим салатом.

Рулеты из говядины, фаршированные свининой

700 г говядины. 350 г свинины, 40 г красного сладкого вина, 40 г сливочного масла, 100 г репчатого лука, 4 дольки чеснока, 50 г моркови, 15 г муки, 200 г красного сухого вина, лавровый лист, перец, соль

Мясо нарезать на куски толщиной 1 см и отбить. Свинину пропустить через мясорубку, добавить сладкое вино и размешать. Приготовленный фарш распределить ровным слоем по отбитым кускам мяса, свернуть их в виде рулета и перевязать ниткой, посолить, поперчить и слегка обжарить на сковороде со сливочным маслом.

Масло растопить, положить в кастрюлю нарезанные лук, морковь, чеснок, лавровый лист. Сверху уложить рулеты.

Сухое вино вылить на сковородку, в которой обжаривались рулеты, довести до кипения, всыпать пассерованную муку, размешать и залить рулеты. Кастрюлю закрыть и держать на слабом огне 1 ½ часа.

С готовых рулетов снять нитку. Подать в соусе, в котором они тушились.

Рулетики, фаршированные грибами

1 кг говядины, 1 луковица, 150 г соленых или отварных грибов, 50 г шпика, 2 ст. ложки жира, 1–1 ½ стакана грибного отвара или воды, 1 ст. ложка муки, 1–2 ст. ложки сметаны, томатный соус, соль, перец, зелень петрушки

Говядину разрезать на порционные куски, отбить, каждый кусок посыпать солью и перцем, нашинкованным луком и грибами, шпиком, зеленью петрушки, завернуть рулетиками и обвязать ниткой. Рулетики подрумянить в разогретом жире, подлить воду или отвар и тушить до готовности. Если грибов или лука оказалось больше, чем требовалось, их также следует

положить в соус.

Готовые мясные рулеты вынуть, нитки удалить. В отвар, где тушились рулеты, добавить муку и томат-пюре, прокипятить, в конце положить сметану.

Подать на стол на отдельном блюде. Соус налить в соусник. Гарнировать жареным или отварным картофелем, тушеными овощами.

Крученики

500 г говядины (боковая или наружная часть задней ноги), ½ среднего кочана капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка томат-пасты, 1 чайная ложка 6 %-ного уксуса, 1 ст. ложка муки, 50 г шпика, жир, сахар, соль, бульон

Мясо нарезать тончайшими ломтиками, отбить и посолить. Затем на каждый кусок положить тушеную капусту, свернуть, перевязать ниткой, залакировать в муке и обжарить крученики. После этого уложить крученики в сотейник, покрыть их тонкими пластинами шпика, залить мясным бульоном и тушить до готовности.

Готовые крученики освободить от ниток и подать к столу с ломтиками шпика и соусом, в котором они тушились.

Гуляш из говядины

600 г рульки или зареза, 50 г смальца или маргарина, 1 луковица, белый, и красный перец, майоран, 1 долька чеснока, соль, 1 ст. ложка муки

Спассеровать мелко нарезанный лук, добавить сладкий красный перец и положить нарезанное кубиками мясо. Тушить до тех пор, пока мясо не приобретет серый цвет, после этого подлить немного воды и положить остальные специи. Тушить до полной мягкости мяса, периодически подливая воду или бульон. Готовое мясо обжаривать, выпаривая воду, до тех пор, пока в сотейнике не останется чистый жир. Затем засыпать мукой и, когда она подрумянится, разбавить водой или бульоном и вскипятить. Для улучшения вкуса можно добавить 2 бульонных кубика “Магги” с говядиной.

Подать с картофелем, макаронными изделиями, отварным рисом.

Можно приготовить гуляш с маринованными огурцами: доведя гуляш до почти полной готовности, добавить в него мелко нарезанные маринованные огурцы и потушить.

Кроме того, можно приготовить такой гуляш по основному рецепту, но под конец добавить очищенный от зернышек, нарезанный крупной соломкой незрелый красный перец и очищенные от кожуры, нарезанные ломтиками помидоры, после чего гуляш довести до полной готовности. В гуляш с такой

приправой не кладут чеснока и майорана.

Гуляш в горшочке

500 г говядины, 500 г лука, 100 г растительного масла, 200 г помидоров, 100 г моркови, 500 г картофеля, 1 зубчик чеснока, 200 г сельдерея, 2,5 л бульона, соль, черный и красный молотый перец

Поджарить в растительном масле нарезанный кружочками лук. Нарезать крупными кусками мясо, перемешать с солью, черным и красным перцем, растолченным чесноком и пассерованным луком. Все это положить в горячую сковороду и поджарить на сильном огне. Когда мясо подрумянится со всех сторон, уменьшить температуру жарки, добавить нарезанные кубиками овощи и картофель, залить бульоном и тушить на малом огне до готовности. Приправить блюдо черным и красным перцем, солью — по вкусу.

К гуляшу подать булочки или белый хлеб.

Азу

500 г говядины, 60 г жара, 80 г томат-пасты, 150 г лука, 25 г муки (для пассировки лука), 2–3 помидора, 2 соленых огурца, 400 г картофеля, чеснок, перец, зелень, соль, бульон

Очень важно для этого блюда правильно подготовить и нарезать мясо. Куски толщиной 1,5–2 см нарезать из спинной к поясничном части и отбить до толщины 0,8 см, затем нарезать кусочками длиной 3–4 см. Мясо посыпать солью, перцем в обжарить на жире, залить бульоном или водой, добавить пассерованный лук, томат-пасту, помидоры и тушить до готовности мяса. Для улучшения вкуса можно добавить 2 бульонных кубика “Магги” с говядиной.

Бульон с мяса слить и приготовить из него соус заправить растертым с солью чесноком, положить нарезанные дольками соленые огурцы. Этим соусом залить тушеное мясо и приготовленный заранее жареный картофель, потушить еще 10–15 мин.

Рагу по-фермерски

1 кг говядины, 500 г консервированных помидоров, 1 стакан зеленого горошка, 10 небольших морковок, 8 небольших луковиц, 6 картофелин, порезанных на четвертушки. 1/ 2 стакана мука, 2 см. ложки жира, 1 крупная луковица, 2 дольки чеснока, 1 стакан нарезанного сельдерея, ¼ стакана зелени петрушка, лавровый лист, по ½ чайной ложки черного молотого перца, тмина, 1 ст. ложка приправы “Букет приправ Магги”

Растопить жир в кастрюле и подрумянить говядину. Добавить ломтики лука, чеснок, сельдерей, петрушку, помидоры, специи, приправу, 2 стакана воды. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить под крышкой 2 часа. Добавить остальные овощи и

тушить еще час. Развести муку в ¾ стакана холодной воды, вмешать в рагу и прокипятить.

Рагу из говядины и свинины

800 г говядины, 200 г свинины, 50 г сливочного масла, 4–5 луковиц, 150 г красного вина, 2 ст. ложки муки, приправа "Букет магги", перец, зелень петрушки

Говядину и свинину нарезать небольшими кусками. В широкой кастрюле растопить сливочное масло и поджарить свинину до готовности. Куски обжаренной свинины выложить в миску, а в кастрюлю положить куски говядины, посыпать их приправой, перцем и жарить 20–25 мин на слабом огне.

Всыпать муку, перемешать ее с маслом, залить вином и половиной стакана кипятка, накрыть кастрюлю крышкой и тушить почти до полной готовности мяса. За 10 мин до окончания тушения положить на говядину кусок жареной свинины, обжаренный на сливочном масле нашинкованный лук, накрыть крышкой и тушить до готовности.

Выложить рагу на подогретое блюдо, обложить его тушеной капустой или жареным картофелем. Украсить зеленью.

Солянка мясная

200 г готовых мясных продуктов, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 3 ст. ложки томат-пасты, 1 ст. ложка муки, 1 кг квашеной капусты, 1 ст. ложка каперсов, лавровый лист, перец горошком, соль, сахар, панировочные сухари, масло

Капусту перебрать. Если она очень кислая, промыть в холодной воде, положить в кастрюлю, влить 1 стакан воды или бульона, добавить томат-пасту, 1 разрезанную луковицу, лавровый лист, перец горошком и тушить под крышкой при периодическом помешивании в течение 1–1 ½ час. Если жидкости окажется мало, то добавить ее во время тушения. Перед окончанием тушения капусту посыпать мукой, посолить, добавить немного сахара и перемешать.

Мясные продукты (мясо вареное, жареное, мясные консервы, колбаса, сосиски) нарезать маленькими ломтиками, слегка обжарить с луком, добавить нарезанные огурцы, каперсы, 2–3 ст. ложки бульона, накрыть крышкой и прокипятить в течение нескольких мин.

Половину подготовленной капусты выложить ровным слоем на сковороду, на капусту положить подготовленное мясо с гарниром, покрыть остальной капустой, обровнять, посыпать сухарями, смазать маслом и печь в духовом шкафу.

При подаче на стол солянку можно украсить веточками зелени петрушки, маслинами или брусникой.

Солянку можно готовить и не запеченной. В этом случае

мясные продукты с гарниром надо положить в готовую капусту, смешать и тушить 5–8 мин.

При подаче на стол выложить горкой на блюдо и украсить так же, как и солянку запеченную.

Говядина, запеченная под майонезом

500 г говядины, 200 г майонеза, 100 г сыра, 200 г макарон, 40 г сливочного масла.

Мясо отварить и нарезать на кусочки. Положить на смазанную жиром сковороду, обложить отварными макаронами или лапшой, полить майонезом, посыпать тертым сыром и запечь.

Подать с зеленым горошком, консервированными фруктами.

Поджарка сборная

150 г говядины, 150 г свинины. 100–150 г колбасы. 120 г шпика, 200 г лука, 2–3 яйца, 100 г молока, 600 г картофеля, 200–250 г огурцов или помидоров, зелень

Поджарка готовится из остатков различных мясных продуктов. Поджарить свиной шпик, нарезанный кубиками, добавить нашинкованный репчатый лук и дать ему слегка подрумяниться. Положить на ту же сковороду нарезанные небольшими ломтиками говядину и свинину, вареную колбасу. На обжаренные мясные продукты уложить ломтики сваренного в мундире и очищенного картофеля, залить смесью сырых яиц с молоком и запечь в духовом шкафу. Отдельно к блюду подать огурцы или помидоры, поджарку посыпать укропом или петрушкой. Указанные здесь мясные продукты вы вполне можете заменить другими, имеющимися под рукой.

Говядина, запеченная в фольге

600 г молодой говядины, приправа “букет Магги”. 30 г сливочного масла, зелень петрушки, 1 луковица, 1 чайная ложка сушеной мяты или душицы

Мясо нарезать поперек волокон, отбить и посыпать приправой. Положить на фольгу и 20–30 мин подержать в холодильнике. Затем добавить к мясу сливочное масло, смешанное с нарубленной зеленью, нарезанным кольцами луком и сушеной мятой. Фольгу тщательно свернуть и запечь в духовке при температуре 170–180 ˚С в течение 30–40 мин.

Подавать в фольге с припущенными овощами или зеленым салатом.

Телятина тушеная

500 г телятины (лопатка или корейки), 1 небольшая луковица, 50 г масла или маргарина, овощной отвар или бульон, 1 чайная ложка муки, соль

Спассеровать на сковороде мелко нарубленный лук, положить на него нарезанное кусочками мясо, посолить и сначала тушить в

мясном соку, а затем подлить бульон или овощной отвар. Тушить до полной готовности, затем подсыпать муку, подрумянить ее и, разведя бульоном, вскипятить.

Подавать с рисом, картофелем, клецками, макаронами или салатами.

Жаркое из телятины

1 кг мяса, 100 г жира (масла или свиного сала), ½ луковицы, немного муки, приправа "Букет Магги"

Для жаркого берут корейку, почечную часть, лопатку, грудинку и рульку. Для того чтобы блюдо было более сытным, грудинку наполняют фаршем.

В гусятнице растопить жир, положить на него обтертое посудным полотенцем подсоленное мясо и обжарить его со всех сторон. Прибавить половину луковицы (не нарезая её). Мясо тушить в духовом шкафу, поливая его выделяющимся соком. Можно также подлить немного воды или бульона. Мясо следует тушить примерно 1–1,5 часа. Когда мясо станет мягким, подсыпать немного муки и проварить ее. Для того чтобы избежать образования в соусе комочков, муку рекомендуется размешать в холодной воде. Жаркое можно приготовить на маргарине, а масло добавить в готовую подливку, чтобы она была более вкусной.

Подать с макаронными изделиями, рисом, картофелем, салатами, овощами, компотом.

Жаркое из телятины с овощами

1 кг телятины, 100 г шпика, 150 г сливочного масла, 4 моркови, 1 головка цветной капусты, 1 стакан зеленого горошка, красный молотый перец, соль, укропный отвар

Телятину (без костей) нашпиговать полосками замороженного шпика, обвалянными в красном перце, натереть солью. Затем обвязать мясо шпагатом, доложить на сковороду в разогретое масло и обжарить до коричневого цвета. Очищенную морковь нарезать кубиками, цветную капусту разделить на кочешки. В подходящую металлическую иди чугунную посуду, положить морковь, зеленый горошек и обжаренное мясо, смазанное маслом, а сверху — цветную капусту. Влить укропный отвар, прикрыв им мясо до половины, и тушить в духовке до готовности при умеренном жаре.

Затем снять с жаркого шпагат, нарезать его на ломтики, сервировать с овощами, отварным картофелем. Жидкость, в которой готовились овощи и жаркое, процедить, добавить несколько ложек густой сметаны, прокипятить и подать отдельно в соуснике.

К такому жаркому подают отварные шампиньоны или боровики.

Телятина с укропом

600 г телятины, 80 г топленого масла, 200 г укропа, приправа "Букет Магги", перец

Мякоть телятины нарезать тонкими кусками и обжарить на масле. Зелень укропа промыть и крупно нарезать. На сковороду с растопленным маслом положить слой укропа, потом слой телятины, посыпать приправой и перцем, снова положить укроп, сбрызнуть маслом, закрыть крышкой и поставить в духовку на 15–20 мин.

Телятина тушеная, с красным перцем

600 г лопатки, или грудинки, 60 г масла или маргарина, 1 средней величины луковица, соль; молотый сладкий красный перец, 1 см. ложка муки

Спассеровать на масле мелко нарубленный лук, добавить полную (с краями) чайную ложку перца и тушить. Мясо промыть, нарезать кубиками, положить на лук и обжарить. Затем кастрюлю накрыть крышкой и мясо тушить до тех пор, пока на дне не останется чистый жир. Тогда подсыпать муки и, подрумянив ее, развести водой и тушить мясо до полной готовности.

Для разнообразия можно также прибавить очищенные от кожицы помидоры или сметану (можно и то, и другое).

Подать с клецками, макаронами, картофелем или отварным рисом.

Телячья грудинка, фаршированная

1–1,5 кг телячьей грудинки, 80 г масла или маргарина, приправа "Букет Магги", 1 чайная ложка муки. Фарш из булки, молотых сухарей или макарон (см. рецепт ниже)

Грудинку обтереть мокрым посудным полотенцем; удалить кости и освободить пространство в виде мешка, который наполнить примерно на ¾ фаршем и зашить. Грудинку положить в гусятницу фаршированной стороной кверху, обсыпать приправой, и, обжарив с обеих сторон, подлить воду и тушить в духовое шкафу примерно 1,5 часа. Для того чтобы мясо не пристало ко дну гусятницы, под него подкладывают удаленные ребрышки. Готовое мясо заправить мукой.

Подавать с картофелем, овощами, рисом, салатом, компотом.

Фарш из булки: 120 г булки, 30 г жира, 30 г шпика, ¼ л молока, 2 яйца, соль, зелень петрушки

Нарезанную небольшими кубиками булку полить растопленным жиром, нарезанным кубиками, и молоком с поджаренным шпиком и взбитым желтком. Посолив, оставить на час. Затем взбить белки и осторожно смешать их с приготовленным фаршем.

Фарш из молотых сухарей: 90 г молотых белых сухарей (из

мякиша), 2 яйца, 30 г шпика, 30 г жира, 4 ст. ложки молока, соль

Половину порции молотых сухарей смочить молоком и соединить с жиром, стертым с желтками и солью. Смешать с нарезанным кубиками и поджаренным шпиком, взбитыми белками и остальными молотыми сухарями.

Зразы телячьи отбивные в натуральном соусе

600 г телятины (мякоть задней ноги), 40 г жира, 1 ст. ложка муки, 1 небольшая луковица, соль, перец

Промытое и подготовленное мясо нарезать поперек волокон на кусочки толщиной 1 см, отбить тяжелым ножом и деревянным молотком, придав им круглую форму, посолить и посыпать мукой. Жарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Уложить одним слоем в кастрюлю, влить жир, образовавшийся при жарений, прибавить нарезанный кружками поджаренный лук, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности. Затем посыпать мясо оставшейся мукой, заправить по вкусу солью, поперчить и проварить. Если соус слишком густой, можно развести его водой.

Подать в той же кастрюле, где тушились зразы, или на круглом блюде. Соус подать отдельно, в соуснике. Для гарнира подойдет перловая каша или маринованные овощи.

Зразы из телятины

600 г телятины (мякоти), 1 большая луковица, 100 г черствого белого хлеба без корок, ½ стакана молока, 3 ст. ложки масла, соль, перец, 1 стакан бульона, 2 ст. ложки томата-пюре

Нарезать телятину тонкими кусками величиной с ладонь и осторожно отбить. Приготовить фарш: мелко нашинковать лук и поджарить его на масле; куски черствого белого хлеба размочить в молоке и, отжав лишнюю влагу, смешать с луком, заправить солью, перцем, хорошо перемешать, выложить на сковороду и поджарить на слабом огне. На каждый ломтик мяса положить по 1 ст. ложке подготовленного фарша, завернуть мясо в виде трубочек, связать нитками и посолить. Затем положить на сковороду с разогретым маслом и быстро обжарить на сильном огне со всех сторон до образования румяной корочки. После этого уменьшить огонь, добавить бульон, томат-пюре и тушить до мягкости 40–50 мин.

Перед подачей на стол снять нитки и полить зразы соком, полученным при тушении. Отдельно подать острый соус кетчуп.

Рагу из телятины

800 г телятины, 10 клубней молодого картофеля. 4 помидора, 100 г цветной капусты, 100 г стручковой фасоли, 1 морковь, 1 петрушка, 1 небольшой пучок зелени петрушки и укропа, 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 3 стакана бульона, 0,5 стакана

белого вина, приправа “Букет Магги”, перец

Телятину нарезать кусочками величиной с куриное яйцо, добавить приправу, поперчить, поджарить на сковороде в 2 ст. ложках масла; переложить в кастрюлю, добавить нарезанные ломтиками овощи — морковь, петрушку, помидоры, очищенную и разрезанную пополам стручковую фасоль, цветную капусту и связанную в пучок зелень петрушки и укропа. Все залить соусом и поставить тушить, накрыв кастрюлю крышкой. Через 30 мин выложить рагу на блюдо и посыпать рубленым укропом.

Приготовление соуса. Распустить в кастрюле 2 ст. ложки масла, немного поджарить в нем муку и развести кипящим бульоном и белым вином.

Телятина, запеченная в горшочках

1,5 кг жареной телятины, 100 г шампиньонов, 200 г майонеза, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка толченых сухарей, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени, соль, перец

Жареную телятину мелко порубить. Шампиньоны очистить, вымыть, бланшировать, мелко порубить и смешать с мясом. Добавить муку, соль, перец, зелень, размешать, добавить майонез. Полученную массу разложить в порционные горшочки и сверху посыпать толчеными сухарями. На 15 мин горшочки поставить в духовку.

Жаркое из свинины

600 г корейки, приправа “Букет Магги”, тмин

Мясо посыпать тмином и приправой, положить в гусятницу и, подлив немного воды, поставить в горячий духовой шкаф. Мясо поливать выделяющимся из него, смешанным с жиром, соком. Воду или бульон подлить после того, как мясо обжарится со всех сторон. Тушить мясо нужно 1–1 ½ часа и время от времени переворачивать.

Подавать с картофелем, салатами, капустой во всех видах.

Фаршированное свиное филе

400 г свиного фале, 1 яблоко, 70 г чернослива без косточек, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 0,5 стакана сливок, 1 стакан воды или бульона, крахмал, соль

Филе разрезать вдоль, отбить, положить на него размягченный чернослив и яблоки, нарезанные тонкими дольками. Подготовленное мясо скатать по длине куска в виде рулета и крепко обвязать веткой. Получившийся рулет обжарить в сильно разогретом жире, посолить, добавить воду или бульон и тушить до готовности. Крахмал развести в сливках и влить в соус. Рулет освободить от нитки, нарезать ломтиками толщиной 1,5–2 см, полить соусом и подать с картофелем или рассыпчатым рисом.

Свинина с яблоками

1 большая луковица, 4 кислых яблока, 400 г жареной свинины. 3 ст. ложки сметаны, соль, 1/1 чайной ложки хмели-сунели, 1 ст. ложка жира

Нарезанный тонкими кольцами лук обжарить до золотистого цвета, добавить яблоки, предварительно очищенные от сердцевины и нарезанные некрупными дольками. Тушить до мягкости. Добавить нарезанное жареное мясо, сметану, приправить солью и хмели-сунели и все еще раз протушить. Подать с рассыпчатым рисом.

Свинина с помидорами и макаронами

800 г свинины (лопаточная часть или окорок), 400 г помидоров, 60 г жира, чеснок, черный перец горошком, петрушка, соль. Для гарнира: макароны (спагетти), сливочное масло

Кусок свинины нашпиговать чесноком и положить в глубокую сковороду с жиром, чтобы обжарился со всех сторон, доливая периодически понемногу горячей воды. Затем положить мелко нарезанные помидоры, черный перец и петрушку, тушить до готовности в закрытой посуде. Готовое мясо нарезать тонкими ломтиками. Отдельно сварить с маслом макароны.

При подаче на стол сначала положить спагетти, на них — кусок мяса и сверху полить томатным соусом.

Отбивные с квашеной капустой

750 г квашеной капусты, 4 отбивные котлеты (около 600 г), лавровый ласт, 4 гвоздики, 1 чайная ложка ягод можжевельника, 1 луковица, 1/8 л белого вина, 3/8 л воды, 2 яблока, 8 чернослив

Отбивные котлеты, капусту, пряности, нарезанный кубиками лук положить в глиняную огнеупорную посуду, влить вино и воду, накрыть крышкой и поставить в духовку. Яблоки разрезать пополам, очистить от кожуры, удалить сердцевину. За 15 мин до окончания тушения добавить яблоки и чернослив.

Свинина, тушенная в горшочках

500 г свинины, 1 луковица, 50 г жира, 1 ст. ложка томат-пасты, соль, перец, зелень, лавровый лист. Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 150 г кефира, соль

Свинину нарезать кубиками, посыпать солью, перцем и обжарить до-образования румяной корочки. Обжаренное мясо залить водой так, чтобы кусочки мяса были покрыты полностью. В процессе тушения добавить пассерованный лук, томат-пасту. Тушить мясо при слабом кипении до готовности.

Приготовление галушек: в муку добавить яйцо, кефир, соль и замесить тесто, выдержать его 30–40 мин, затем раскатать в пласт толщиной 0,5 см и нарезать галушки кусочками по 10–15 мм. Галушки варить на пару.

В горшочек поместить доведенное до готовности мясо свинины с соусом, сверху — готовые галушки, полить сливочным маслом и залечь в духовом шкафу. Подать в горшочках.

Гуляш из свинины

600 г мяса от лопатки, 30 г свиного сала, соль, 1 луковица, тмин, сладкий красный перец, 1 ст. ложка муки

Спассеровать на свином сале мелко нарубленный лук, положить на него нарезанное небольшими кубиками мясо, посолить, добавить молотый красный перец и тмин я тушить — сначала в собственном соку, а затем понемногу подливая воду. Когда на дне кастрюли останется чистый жир, спассеровать на нем муку, развести ее водой и довести мясо до полной готовности.

Подать с картофелем, рисом, макаронами, клецками. Можно также, когда мясо уже заправлено мукой, в соус добавить примерно 30 г тертого ржаного хлеба.

Если положить в соус помидоры, потушить, а когда гуляш будет готов, посыпать его сверху поджаренным луком, то получится так называемый цыганский гуляш.

Гуляш с квашеной капустой

1 кг квашеной капусты, 750 г свинины, 120 г жира, 100 г лука, 100 г риса, красный молотый перец, соль

Мясо нарезать небольшими кусочками так, чтобы на каждую порцию пришлось по 4–5 шт. Слегка поджарить в одной трети жира вместе с мелко нарезанным луком. Когда лук станет мягким, добавить соль и красный перец. Посуду накрыть крышкой и периодически доливать понемногу горячей воды. Тушить до полуготовности мяса. Нарубленную капусту потушить отдельно в оставшемся жире, затем соединить с мясом. Добавить также рис, сваренный отдельно в ½ л горячей воды.

Блюдо заправить солью по вкусу и немного подержать в духовке.

Свинина запеченая

600 г свинины, 1 зубчик чеснока, 400 г помидоров, 200 г свежих огурцов, 50 г тертого сыра, приправа “Букет Магги”, перец

Мясо отбить, натереть чесноком, добавить приправу, поперчить. Помидоры и огурцы нарезать кружочками, смешать со смальцем, добавить соль и перец. Свинину поджарить в горячем жире, покрыть сверху слоем помидоров и огурцов, затем посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

На гарнир подать жареный картофель или рассыпчатый рис.

Свинина, запеченная в фольге

1 кг свинины (задняя часть), 2 моркови, тмин 3 стебля сельдерея, f стебель лука-порея, 2 луковицы, 4 яблока, 1 ст. ложка

сахара, 1 ст… ложка сливочного масла, 1 чайная ложка корицы, 4 ст. ложки кальвадоса (яблочной водки.) или белого вина, 2 чайные ложки муки

Свинину посолить, поперчить, посыпать тмином. Овощи нарезать крупными кубиками и вместе с мясом завернуть в фольгу. Фольгу сверху проколоть. Запекать в духовке при температуре 225 ˚С чуть больше часа. Яблоки очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину, посыпать сахаром, обжарить в горячем жире, посыпать корицей и залить кальвадосом. Затем яблоки вынуть и гарнировать ими свинину, а овощи положить в кальвадос, добавить слегка обжаренную муку и прокипятить. Соус подавать отдельно.

Свинина с луком, запеченная в тесте

1 кг лука, 1 кг свинины, 2 стакана муки. ¾ стакана воды, 50 г топленого масла, соль, перец

Лук очистить и мелко порубить, посыпать его солью и перцем, хорошо вымешать. Свинину порезать кусочками, посолить, поперчить. Из воды, щепотки соли и муки замесить тесто, как для вареников, накрыть нагретой кастрюлей на 30 мин, затем разрезать на 4 части, сформовать четыре шарика и раскатать их в коржи диаметром 18–20 см.

Коржи сложить один на другой, промазывая маслом все, кроме верхнего.

Снова раскатать их все вместе и положить на лист так, чтобы края коржа заходили за лист. Выложить на поверхность коржа половину лука, разровнять ложкой, сверху разложить свинину, засыпать ее оставшимся луком, полить растопленным маслом, закрыть со всех сторон коржом, соединить края теста, хорошо защипать, обильно смазать маслом.

Испечь свинину в тесте в духовке со средним жаром. Подавать в той же посуде.

Жаркое из баранины

1 кг баранины, 3 зубчика чеснока, 100 г сала, 1 кг помидоров, перец, соль

Мясо посолить, поперчить, приправить чесноком, поджарить, затем залить ¼ л воды и тушить под крышкой. За 10 мин до готовности добавить разрезанные на половинки помидоры и посыпать солью.

Подать с тушеными помидорами и хлебом.

Жаркое из баранины с чесноком

Примерно 1 кг лопатки или окорока (нужно учитывать, что баранина значительно ужаривается), 1 ст. ложка свиного сала, 2 дольки чеснока, ½ луковицы, соль

Мясо очистить от пленки и смазать всю его поверхность

растертым с солью чесноком. В кастрюле растопить свиное сало, положить рубленый лук и обжарить на нем мясо со всех сторон на сильном огне. Затем подлить воды и тушить, прикрыв кастрюлю крышкой. Доведя до определенной степени мягкости, крышку снять и поставить мясо в духовку. Выделившийся жир слить, в кастрюле спассеровать муку, развести ее водой и прокипятить (соус не должен быть густым). Соус процедить и подавать к мясу в соуснике. Баранину подавать на разогретых тарелках.

На гарнир подать отварной или жареный картофель.

Яхния с баклажанами

600 г баранины, 200 г баклажанов, 30 г растительного масла, 200 г помидоров, 50 г воды, зелень петрушки, соль

Нарезанную кусочками баранину посолить и тушить в небольшом количестве воды. Когда мясо станет мягким, вынуть его и обжарить. Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на 15 мин, затем отжать руками, обжарить, уложить на мясо, а сверху покрыть слоем нарезанных ломтиками помидоров. Посыпать зеленью петрушки, залить водой и тушить на слабом огне, пока вода не испарится.

Баранина в укропном соусе

500 г баранины, 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка соли. Для соуса: 30 г масла, 250 г мясного бульона, 30 г муки, 1 ст. ложка уксуса, 1 чайная ложка сахара, 1 яичный желток, 2 ст. ложки мелко нарубленного укропа, перец, приправа "Букет Магги"

Мясо промыть, натереть приправой, добавить специи и укроп, влить небольшое количество воды и поставить на 1,5 часа тушить под крышкой. Готовое мясо вынуть, слегка остудить, нарезать ломтиками и снова положить в горячий бульон. Масло растопить на сковороде, добавить муку, слегка обжарить ее и развести бульоном. Полученную подливку заправить уксусом, сахаром, солью и перцем. Желток взбить с несколькими ложками холодного мясного бульона и прибавить в соус. В конце добавить укроп. В готовый соус положить мясо и прокипятить на совсем слабом огне.

Баранина в собственном соку

500 г жирной баранины. 500 г репчатого лука, зелен1\2, соль, черный молотый перец

Жирную баранину промыть, нарезать небольшими кусками, перемешать с нашинкованным тонкими кольцами луком, нарезанной зеленью, черным молотым перцем, солью, положить в чугунный котелок и плотно закрыть крышкой. Тушить на слабом огне, периодически помешивая, 1–1,5 ч.

Баранина в соусе, с морковью

750 г лопатки, 70 г масла или маргарина, 1 небольшая луковица, 2 ст. ложки муки, ½–3/4 кг моркови, долька чеснока (не обязательно)

Спассеровать на масле нарубленный лук, положить на него нарезанное кусками мясо, посолить и обжарить со всех сторон. Затем, периодически подливая воду, тушить до мягкости, после чего выпарить образовавшийся сок, заправить его мукой и, спассеровав, развести водой. Соус проварить и положить в него нарезанную соломкой морковь. Тушить, прикрыв кастрюлю крышкой, вместе с мясом. Мясо подавать на разогретых тарелках.

В качестве гарнира годится отварной картофель.

Баранина, шпигованная чесноком

1 ½ кг баранины (кострец), 1–2 головки чеснока, 90 г сливочного масла или жира, соль, перец, 2 ст. ложки томата-пюре, 3 ст. ложки красного вина, 4 стручка сладкого перца, 200 г стручковой фасоли

Баранину очистить, вымыть, натереть солью и перцем и нашпиговать чесноком. Мясо обжарить со всех сторон в жире, добавить небольшое количество воды и тушить до образования на поверхности его золотисто-коричневой корочки, поливая время от времени выделившимся соком (внутри баранина должна остаться розовой). Затем кусок разрезать на ломти, уложить на подогретое блюдо и украсить полосками перца, обжаренного в жире, зелеными стручками фасоли, слегка потушенными в подсоленной воде. Соус приправить томатом-пюре, красным вином, солью и перцем. Чеснок, которым было нашпиговано мясо, можно удалить.

Баранина с капустой и перцем

600 г баранины, 30–60 г маргарина или другого жира, 1 кг белокочанной капусты, соль, 1 чайная ложка перца горошком, 2 ст. ложки муки

Баранину нарезать на куски средней величины и обжарить в кастрюле. Добавить немного воды, посолить и тушить почти до готовности. Мясо вынуть, а в соусе, оставшемся от мяса, тушить капусту, предварительно разрезав ее на части. Когда капуста будет готова, переложить ее вместе с мясом в стеклянную огнеупорную посуду. Жидкость, оставшуюся от жаренья, смешать с мукой, добавить соль и растолченный перец, долить совсем немного воды, проварить все, чтобы получился густой соус, и полить им капусту. Поставить блюдо в духовку еще на 20 мин

На гарнир подать отварной картофель с тмином.

Молодая баранина с бобами

500 г баранины (передняя часть), 50 г сливочного масла, 500 г бобов, ½ л кислого молока, перец красный молотый, мука, зеленый

лук, петрушка, укроп, соль

Куски молодой баранины положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, зеленый лук, красный молотый перец, соль, бобы, закрыть кастрюлю крышкой и тушить, пока бобы не станут мягкими, после чего влить горячую воду и варить на слабом огне. Когда бобы станут совсем мягкими, добавить обжаренную муку, зелень, перемешать и подать с кислым молоком.

Винный кебаб из баранины

800 г баранины, 50 г бараньего жира, 80 г репчатого лука, 60 г красного сухого вина, 200 г воды, 40 г муки, 3 горошины черного перца, 20 г томата-пюре, лавровый лист, перец красный молотый, соль

Мякоть бараньего окорока нарезать кусочками и обжарить в кипящем бараньем жире. Затем добавить мелко нарезанный репчатый лук, муку, молотый красный перец, томат-пюре, черный перец горошком, лавровый лист.

Баранья ножка с черносливом

1 баранья ножка (1 ½–2 кг), 1 луковица. 1 морковь, 15–20 чернослив, 2–3 яблока, 1 чайная ложка сахара, щепотка корицы, селитра на кончике ножа, зелень, пряности

Баранью голяшку отделить по суставу и мариновать в течение 6 ч с добавлением соли и пищевой селитры. Затем погрузить маринованную баранину в кипящий бульон, добавить лук, морковь, чернослив (3–4 ягоды) и тушить до готовности. При тушении можно для вкуса добавить кожу и кости от копченого окорока.

Остальной чернослив припустить с сахаром. Из яблок вынуть сердцевину, посыпать их сахаром, смешанным с корицей, и запечь в духовке.

Тушеную баранину выложить на блюдо, полить бульоном от тушения, украсить черносливом, яблоками и зеленью.

Бараний окорок в сметане

1 кг окорока, 50 г свиного сала. 2 6 т. ложки нарезанных соломкой кореньев, 1 луковица, 5 горошин черного и 3 горошины душистого перца, половинка лаврового листа, немного тимьяна (не обязательно), 1 / 4 л сметаны, 1 ст. ложка муки, лимонный сок или уксус, соль

Мясо очистить от пленок и сухожилий, посолить. Спассеровать на свином сале нарезанные соломкой коренья, добавить лук, а затем обжарить на нем со всех сторон мясо. После этого подлить немного воды и тушить мясо, прикрыв кастрюлю крышкой, примерно 1 час, после чего поставить в духовой шкаф и жарить без крышки. Готовое мясо вынуть из кастрюли, подливку залить сметаной с размешанной в ней мукой и проварить. В

готовый соус добавить по вкусу уксус или лимонный сок.

Подать с картофельными крокетами или компотом.

Гуляш из баранины

750 г баранины, 100 г шпика. 2 ст. ложки нарезанных кореньев. 1 средней величины луковица, ¼ кочана савойской капусты, горсть стручковой, фасоли, перец, майоран, соль, тмин, молотый сладкий красный перец, 1 долька чеснока. 250 г картофеля

Шпик нарезать небольшими кубиками, поджарить и спассеровать на нем коренья и лук. Затем положить нарезанное большими кубиками мясо, посолить и тушить его сначала в собственном соку, а затем периодически подливая воду. Когда мясо будет наполовину готово, положить в кастрюлю специи, нарезанную соломкой савойскую капусту, стручковую фасоль и нарезанный кубиками картофель. Подлить бульон или воду и тушить до готовности овощей.

Подать с картофелем.

Рагу из баранины

500 г баранины, 1 ст. ложка муки, 1 /4 л красного вина, I чайная ложка томат-пасты, I ст. ложка растительного масла, I морковь, 1/3 корня сельдерея, 1 долька чеснока, маленький лавровый лист, несколько листиков розмарина, соль, перец

Мясо нарезать крупными кубиками, посолить, поперчить. Добавить овощи, лавровый лист и листья розмарина. Все поджарить на сковороде. Затем посыпать мукой и добавить томат-пасту. Слегка потушить и добавить ¼ л воды и красное вино. Тушить мясо до готовности. Подать с рисом.

Плов из баранины

300–400 г баранины, 1 луковица, 40 г масла иди маргарина, молотый красный перец, тмин, толченый имбирь, 200 г риса, 30 г тертого сыра, бульон

Мясо промыть и нарезать небольшими кубиками. В кастрюле спассеровать рубленый лук, положить в нее мясо и, обжарив его со всех сторон, залить бульоном, после чего положить специи, вместо соли можно добавить приправу “Букет Магги” и тушить. Когда мясо станет мягким, положить в кастрюлю с мясом промытый, обваренный кипятком рис, посолить, подлить воды (столько, чтобы она на 1 палец превышала уровень риса), накрыть крышкой и тушить на плите или в духовом шкафу до полной готовности риса.

Готовый плов переложить в смазанную жиром форму, дать отстояться, а затем выложить на блюдо. Сверху посыпать тертым сыром и мелко нарубленной колбасой (не обязательно). Летом и зимой в плов кладут помидоры и незрелый красный перец, нарезанный соломкой.

Баранина, печенная с яйцами

500 г баранины, ½ стакана растительного масла, 250 г зеленого лука, 250 г репчатого лука, 125 г простокваши, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 2 стакана Мясного бульона или воды, перец, соль

Мясо нарезать кубиками 4х5 см, посолить, обвалять в муке, обжарить и снять со сковороды. Репчатый лук нарезать кольцами, порезать зеленый лук, положить в посуду, в которой будет запекаться мясо, и тушить в течение 5 мин Затем вложить мясо и жарить 25 мин, после чего добавить воду или мясной бульон, посолить, поперчить и поставить посуду в духовку. Когда жидкость выкипит наполовину, а мясо станет мягким, осторожно добавить яйца, смешанные с кислым молоком и посоленные. Поставить еще на 2–5 мин в духовку, чтобы яйца свернулись, и сразу же в той же посуде подать на стол.

Ростбиф

1 кг филе, 100–150 г говяжьего или свиного сала, 60 г масла, соль, перец

Этот ростбиф рекомендуется готовить из большого куска мяса, в торжественных случаях (для 8–10 человек).

Мясо не обмывать водой, а только обтереть мокрой тряпочкой, очистить от пленок, обрезать жир, посыпать солью и перцем, положить на разогретый с жиром противень и поставить в горячий духовой шкаф. Обжарить мясо с обеих сторон (10–12 мин каждую сторону), поливая с ложки жиром. Затем мясо вынуть, говяжий жир слить и растопить на противне масло. Снова положить мясо и жарить 5 мин. После этого мясо вынуть и в подливку прибавить несколько ложек бульона. Ростбиф нарезать очень тонкими ломтиками.

На гарнир можно подать рассыпчатую рисовую кашу, тушеный или жареный картофель, жареные во фритюре картофельные стружки, тушеные овощи и соус-майонез.

Бифштекс

600-750 г вырезки, 70 г свиного сала, 30 г масла, соль, перец, бульон, мука

Вырезку нарезать поперек волокон на пять порций и, отбив, руками придать первоначальную форму и толщину. На сковороде растопить свиное сало, бифштексы посолить, поперчить и обжаривать с обеих сторон по 4–5 мин. Готовые бифштексы переложить в разогретую миску, жир слить, на сковороде спассеровать щепотку муки и развести ее несколькими ложками бульона или воды. Добавив сливочное масло, залить подливкой готовые бифштексы. Не рекомендуется жарить на той же сковороде несколько порций бифштексов одну за другой, так как выделившийся из мяса сок может подгореть и стать горьким.

На гарнир подавать отварной или обжаренный картофель, тушеные овощи, салат; татарский соус, горчицу.

Бифштекс двойной

4 ломтика филе в два раза толще, чем обычно (каждый весом примерно 200 г), 100 г свиного сала. 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец

Ломтики филе по краям надрезать, отбить, посолить, придать им первоначальную форму и обжарить на разогретой с салом сковороде (по 6 мин с каждой стороны). Когда бифштексы будут готовы, переложить их на подогретое блюдо, жир со сковороды слить, добавить масло и несколько ложек бульона или воды. Подливку проварить и полить ею готовые бифштексы.

Эти бифштексы рекомендуется готовить только из первосортного мяса.

На гарнир подают жареный или обжаренный отварной картофель, тушеные овощи, салат.

Бифштекс из вырезки

700 г вырезки, по 40 г жира и сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 100 г хрена, соль, перец

Вырезку промыть, удалить пленки и жир, нарезать поперек волокон на ломтики, придав им ножом форму кружков толщиной 2–2,5 см. Мясо для бифштекса должно быть достаточно мягким. Очищенный хрен настрогать на длинные тонкие полоски. На большой чугунной сковороде разогреть жир, перекаливая его. Мясо слегка натереть солью и перцем и обжарить с двух сторон до образования румяной корочки, внутри оно должно быть розовым. К концу жаренья прибавить масло — если это сделать в начале, то оно начнет гореть. Между кусками говядины на сковороде должны быть просторные промежутки. Если сковорода мала, то нужно жарить куски мяса по очереди.

Готовые бифштексы уложить на продолговатое блюдо, украсить стружками из хрена и подать к столу с картофелем “фри” и салатом из сырых или консервированных овощей.

Бифштекс на решетке

4 ломтика молодой говядины, 40 г масла

Ломтики мяса толщиной 2 см смазать с обеих сторон маслом и поместить на сильно разогретую решетку. Жарить по 5 мин с каждой стороны. Чтобы бифштекс не прилипал к сильно разогретой решетке, ее смазывают свиным жиром или растительным маслом. Переворачивать мясо, когда оно поджарится с одной стороны, следует осторожно, не прокалывая.

На гарнир подать зеленый горошек, стручки фасоли, зелень.

Антрекот натуральный

500 г мяса (мякоти), 2 ст. ложки сливочного или топленого

масла, соль, перец

Мясо разрезать на тонкие куски, очистить от излишков жира и сухожилий, слегка отбить, посыпать солью и перцем. Жарить 5–7 мин (перед подачей на стол) на сковороде с сильно разогретым жиром до образования румяной корочки. Полить антрекот соком, образовавшимся при жаренье, и положить на каждую порцию кусочек сливочного масла. Можно приготовить антрекот с яйцом: запечь яйца (в виде некрутой яичницы) и положить на каждый антрекот по яйцу.

Антрекот с поджаренным луком

500 г мяса, 4–5 луковиц, соль, перец

Поджарить антрекоты и положить на каждую порцию мелко нарезанный и поджаренный репчатый лук.

На гарнир можно подать жареный картофель, картофельное пюре, зеленый горошек, цветную капусту, бобы, зеленый салат, свежие огурцы, помидоры.

Шницель натуральный из говядины

800 г говядины, 2 яйца, мука, молотые сухари, жир для жаренья, соль, молотый перец, 4 кильки, 4 ломтика лимона, зелень петрушки

Мясо (мякоть) нарезать порционными кусками, отбить, натереть солью и перцем, запанировать в яйце, в муке, еще раз в яйце, затем в толченых белых сухарях, положить на сковороду и жарить в разогретом жире, поливая им же.

При подаче на каждый шницель положить ломтик лимона и очищенную кильку. Подавать с отварным картофелем, маринованными овощами.

Шницель по-пастушьи

500 г говяжьей вырезки, 50 г тертого сыра, 150 г жира, 3 яйца, чеснок, соль, мука, панировочные сухари

Мясо разрезать на порции, каждую отбить, натереть чесноком, посолить, обвалять в муке, затем во взбитых яйцах/ смешанных с тертым сыром, обсыпать сухарями, обжарить с обеих сторон на сильном огне.

Гарниром может служить картофельный салат.

Лангет в томатном соусе

600 г вырезки, 40 г жира; 1 ст. ложка (с верхом) сливочного масла, 100 г белого хлеба, 1 ½ стакана томатного сока, 1 чайная ложка рубленой зелени петрушки, соль, пряности, сахар

Сначала приготовить томатный соус.

Приготовление соуса: в сотейнике распустить масло, влить томатный сок, всыпать зелень, кипятить на малом огне, прибавляя пряности — красный молотый перец, сухой укроп, а также соль и сахар по вкусу.

Подготовленное отбитое мясо нарезать кружками поперек волокон на 8 ломтиков, толщиной около 1 см. С батона снять корку, нарезать 8 ломтиков толщиной 6,5 см, тонко намазать их маслом с обеих сторон и подрумянить на противне в духовке.

Мясо жарить на сковороде со всех сторон до готовности. Горячие гренки уложить на подогретое металлическое или керамическое блюдо, на каждый гренок положить лангет, залить половиной соуса и посыпать зеленью. Оставшийся соус подать в соуснике. Перед подачей к столу в горячий соус влить 1 ст. ложку сметаны или немного сливочного масла.

Гарнир для лангета — маринованная фасоль в стручках с картофельным пюре.

Лангет натуральный

500 г говядины, 20 г топленого говяжьего сала, 200 г мясного сока, 400 г гарнира, перец, зелень, соль, сливочное масло

Из тонкой части вырезки отрезать по два куска на порцию толщиной 1,5–2 см. Посыпать солью и перцем, обжарить с обеих сторон до образования корочки на сильно разогретом говяжьем жире. Полив мясным соком и сливочным маслом, подать с жареным картофелем или сложным овощным гарниром.

Лангет можно жарить и в сухарях. Подготовленные тем же способом куски мяса смочить в яйце, смешанном со сметаной, запанировать в крошках пшеничного хлеба, жарить на топленом масле или говяжьем сале. Подавать так же, как и лангет натуральный.

Ромштекс

500 г мяса, 3 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, 3 ст. ложки масла, соль, перец

Мясо (вырезку) промыть, зачистить от сухожилий, нарезать порционными кусками толщиной! ½–2 см и отбить тяпкой. Отбитые куски мяса посыпать солью и перцем, смочить во взбитом яйце и обвалять с обеих сторон в панировочных сухарях или натертом сухом белом хлебе. Затем мясо положить на разогретую сковороду с растопленным в ней жиром и жарить до образования со всех сторон румяной корочки (10–12 мин).

Желательно после обжаривания поставить ромштекс в духовку на 5–10 мин, так как слой сухарей замедляет прогревание мяса.

На гарнир можно подать жареный картофель и вареные, заправленные маслом зеленый горошек, кукурузу и морковь, нарезанную дольками. Полить ромштекс маслом.

Бефстроганов

600 г вырезки, 60 г жира, 1 ст. ложка муки, 1 средняя луковица, ½ стакана сметаны, красный жгучий перец, 30 г томат-

пасты, 1 чайная ложка рубленой зелени петрушки, соль

Подготовленную вырезку нарезать соломкой толщиной 0,5 см. Лук, порезанный кружочками, подрумянить на жире и переложить в широкую кастрюлю. Затем на сильно разогретом жире обжарить, помешивая, кусочки мяса, а к концу жаренья добавить муку. Затем переложить жареное мясо в кастрюлю с луком, добавить томат-пасту, перец, посолить по вкусу, влить сметану и довести до кипения на малом огне.

Подавать бефстроганов в той же кастрюле или на круглом блюде с картофелем, приготовленным любым способом.

Филе говяжье с томатным соусом

1 кг говяжьей, вырезки, 50 г тертого сыра рокфор. 1 ст. ложка масла, 5 помидоров, соль. Для соуса: 2 чайные ложки картофельной муки, 1 рюмка красного вина, соль

Вырезку разрезать на 7 кусков, отбить потоньше, посолить и посыпать тертым сыром. Положить на разогретую сковороду масло и обжарить в нем мясо в течение 5 мин. Переложить на блюдо, а на сковороде поджарить нарезанные кружочками помидоры. Жареные помидоры уложить на ломтики филе и облить соусом.

Приготовление соуса. 2 стакана кипящей воды вылить на сковороду, где жарились помидоры, добавить картофельную муку, разведенную в ¼ стакана холодной воды, влить красное вино, довести до кипения.

Филе говяжье на сковороде

1 кг филейной, вырезки, (одним куском), 1 ст. ложка оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла, 1 нарезанная кружочками морковь, 1 ½ стакана нарезанного кольцами репчатого лука, 1 стакан красного соуса (см. с. 339), 1/3 стакана сухого вина. 1 чайная ложка соли, 1 / 4 чайной ложки свежемолотого черного перца

Мясо натереть солью и перцем, полить растительным маслом и положить в жаровню вместе с луком и морковью. Жаровню поставить на сильный огонь, пока мясо слегка не обжарится. Добавить красный соус и вино. Накрыть крышкой и поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку (учесть, что 15 мин идет на неполное прожаривание 500 г мяса). Выложить мясо на блюдо, не давая ему остыть. Сок остудить, снять жир, подогреть и полить им мясо. Посолить по вкусу. Подавать к столу с картофелем или овощами.

Рулет говяжий

400 г говядины, 30 г сала, 50 г лука, 1 огурец, 30 г сухих грибов, 1 чайная ложка крахмала, мука, сметана, жир для жаренья, коренья

Подготовленное мясо отбить, посолить, намазать горчицей. Нарезать мелко сало, лук и огурец, положить на отбитое мясо, свернуть рулетом и обвалять в муке. Обжарить в горячем жире. Чтобы мясо не раскрылось, можно закрепить кулек шпилькой.

Перемешать мелко нарезанные коренья, остатки лука, добавить предварительно замоченные сухие грибы. Постепенно доливать горячую воду (примерно 0,5 литра) и довести до кипения. Затем положить обжаренный рулет и тушить на малом огне 30 мин.

Оставшуюся после приготовления жидкость загустить крахмалом, добавить сметану. Подавать к рулету в качестве соуса.

Рулет говяжий с жареной телятиной

1,5 кг говядины, 1 стакан истолченной жареной телятины, 4 яйца, 2 сырых желтка, 4 ст. ложки масла, 1,5 стакана сметаны. 1 луковица, 4 ст. ложки толченых сухарей, сок 0,5 лимона, соль, перец

Взять длинный, но не толстый кусок филе, выбрать все жилки, отделить кости, мякоть слегка отбить, натереть солью, посыпать перцем, полить соком лимона, поставить на 2 ч в холодильник. Луковицу натереть на терке, добавить 2 ст. ложки растопленного масла и 2 ст. ложки сметаны, сваренные вкрутую яйца и сырые желтки, всыпать толченые сухари и истолченную в ступке жареную телятину. Посолить, поперчить, все тщательно перемешать. Растереть ложкой в гладкую массу, выложить ее ровным слоем на говядину, свернуть рулетом, перевязать, поставить в духовку на противне и жарить на масле, поливая соком. Незадолго до подачи на стол влить 1 стакан сметаны, прокипятить, положить рулет на блюдо, облить соком и подавать.

Поджарка любительская

150 г говяжьей вырезки, 150 г свиной, корейки, 200 г баранины, 200 г лука, 40 г топленого масла, 400 г картофеля

Взять три кусочка мяса (говядину, свиную корейку и баранину), отбить их тяпкой и на горячей сковороде поджарить в масле с обеих сторон, пока не образуется золотистая корочка. Отдельно пожарить картофель и лук. На середину сковороды положить картофель и обложить его мясом, сверху разместить лук. Сковороду поставить на огонь и полить поджарку мясным бульоном, подержать на огне несколько мин и подать на сковороде.

Бастурма из говяжьей вырезки

500 г говяжьей вырезки, 2 луковицы, 1 ст. ложка виноградного уксуса, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров, 0,5 лимона, соль, перец

Говяжью вырезку промыть, зачистить от сухожилий, нарезать кусками весом по 40–50 г, сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем, добавить уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать. Накрыв посуду крышкой, поставить в холодное место на 2–3 ч, чтобы мясо промариновалось.

Приготовленное мясо нанизать на металлический вертел и жарить над раскаленными углями (без пламени) 8–10 мин, поворачивая вертел, чтобы мясо равномерно прожарилось.

Если жаровни нет, то бастурму можно жарить на сковороде.

Перед подачей на стол бастурму снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и гарнировать помидорами репчатым и зеленым луком, лимоном.

Котлеты телячьи натуральные

600 г телячьей корейки (на 4 котлеты). 80–100 г масла или, маргарина, соль, 1 ст. ложке муки

Котлеты отбить, немного отделить от косточки, посолить и обвалять в мягкой муке. На сковороде разогреть масле и на нем быстро обжарить котлеты с обеих сторон (примерно 3–4 мин с каждой стороны). Готовые котлеты переложить на блюдо, образовавшийся при жарений сок заправить мукой и полить им котлеты. В качестве гарнира использовать отварной или жареный картофель, рис. тушеные овощи, салаты, компот.

Котлеты телячьи с грибами

600 г телячьих котлет, 80–100 г масла или маргарина, 1 ст. ложка муки, 30 г жира, 200 г грибов, соль, тмин

Приготовить таким же образом, как и телячьи котлеты натуральные, а затем в готовый соус положить тушеные отдельно на жире грибы (белые или шампиньоны). Соус после добавления грибов проварить.

Шницель телячий

500 г котлет (примерно 4 шт.), 2 ст. ложки муки, 1 яйцо и 1 белок, 120–150 г жира для жаренья, 20 г масла, молотые сухари

Котлеты обтереть, края надрезать, отбить, посолить, запанировать в муке и, смочив во взбитом яйце, запанировать в сухарях. Подготовленные таким образом котлеты положить на разогретую с жиром сковороду и жарить. Во время жаренья сковороду слегка встряхивать, чтобы жир переливался через котлеты и они не подгорали. Жарить шницель надо примерно по 3 мин с каждой стороны. Готовые шницели переложить в кастрюлю с растопленным сливочным маслом и разогреть их в нем.

В качестве гарнира можно подать картофель отварной или жареный, картофельное пюре, картофельный салат, припущенные

овощи, салаты, а также лимон.

Телячьи “медальоны”

400 г телятины, 2 ст. ложка сливочного масла, 100 г макарон, 2 ст. ложки тертого сыра, 100 г томатного соуса или кетчупа, черный перец, приправа “Букет Магги”, мука

Из телятины вырезать небольшие круглые куски мяса, отбить их, поперчить, добавить приправу “Букет Магги”, запанировать в муке и обжарить в масле.

В качестве гарнира можно подать макароны, заправленные маслом и посыпанные тертым сыром. Отдельно в соуснике подать томатный соус.

Грудинка телячья обжаренная

600 г грудинка, 2 яйца, приправа “Букет Магги”, мука, молотые сухари, 150–200 г жира для жаренья, 20 г масла

Грудинку промыть, удалить кости, положить в кастрюлю и варить в подсоленной вода почти до готовности. Затем грудинку вынуть из кастрюли, обсушить бумажной салфеткой, добавить приправу, обвалять в муке, смочить во взбитых яйцах и запанировать в сухарях. Затем положить в кастрюлю с разогретым жиром и обжарить. Готовую грудинку нарезать тонкими ломтиками. Можно также обжаривать предварительно нарезанную на порции грудинку.

На гарнир подают картофельное пюре, тушеный картофель, тушеные овощи, шпинат, зеленый или овощной салат, картофельный салат с майонезом.

Голяшки телячьи жареные

2 голяшки, 100–160 г масла или маргарина, 1 ст. ложка муки

Голяшки промыть, посолить, положить в сотейник с разогретым маслом, полить сверху растопленным маслом и жарить. Обжарив со всех сторон, подлить воду и жарить в духовом шкафу примерно 45 мин. Выделившийся при жаренье сок заправить мукой. Можно также из голяшек удалить кости, а мясо нашпиговать. В таком случае на приготовление идет меньше масла.

На гарнир подать тушеный картофель, картофельный салат, овощи, зеленый салат.

Рулет из телятины

500 г телятины, 60 г шпика, 130 г копчений грудинки., 1 небольшой соленый огурец, 1 яйцо, 1 ст. ложка (с верхом) сливочного масла, мука, соль

Телятину нарезать широкими пластами, слегка отбить, посолить. Положить на пласты мяса тонкие ломтики шпика и вареную грудинку, смазать слегка поджаренными на масле и предварительно охлажденными взбитыми яйцами, а сверху

посыпать мелко нарезанными солеными огурцами. Затем свернуть пласты мяса в рулеты, перевязать ниткой и обжарить с двух сторон на разогретой сковороде. Затем рулет переложить в сотейник, добавить немного бульона или воды и довести до готовности в жарочном шкафу, периодически поливая образовавшимся соком. В сок добавить пассерованную муку и приготовить соус.

Подать с отварным или Жареным картофелем, тушеными овощами, салатом.

Грудинка телячья фаршированная

1 кг телячьей грудинки, 3–4 ст. ложки топленого масла, соль. Для фарша: 300 г печенки, 1 стакан рассыпчатой гречневой каши, 1 луковица, 500–1000 г шпика, 1 яйцо

Со стороны тонкого края грудинки сделать надрез в виде большого кармана. Приготовить фарш: мелко нарубленный шпик положить на разогретую сковороду, добавить нашинкованный лук, куски печенки и все прожарить. Печенку с луком пропустить через мясорубку, смешать с гречневой кашей и сваренным вкрутую рубленым яйцом. Положить фарш в “карман” грудинки и зажарить в духовке обычным способом, поливая мясным соком.

Готовую грудинку нарезать на куски, разместить на блюде. Обложить гарниром из жареного картофеля или фаршированной репы, посыпать зеленью.

Свинина жареная

800 г свинины (кострец), 10 г сока чеснока и лука, 10 г соли, мясной экстракт, 5 г крахмала

Из мяса вынуть кость и разделить мякоть на крупные части, удалив сухожилия. Посолить и хорошо натереть соком лука и чеснока. Зажарить мясо на слабом огне в жире до образования румяной корочки. Готовую свинину вынуть из посуды, где она обжаривалась, дать подливке еще немного прокипеть, чтобы удалить излишний сок, слить жир. Мясной эстракт развести в воде, добавить крахмал и дать соусу закипеть. При желании можно добавить в подливку соль и чесночный сок, затем процедить соус через полотняную салфетку. На гарнир подать клецки или капусту.

Свиные отбивные котлеты, натуральные

4 свиные котлеты или 4 эскалопа, соль, 40 г свиного сала, 1 ст. ложка муки, тмин, соль

Котлеты отбить, надрезать у косточки, посолить и обвалять в муке. Приготовленные таким образом котлеты положить на горячую сковороду с салом и обжарить с обеих сторон (по 3 мин). Готовые котлеты переложить в разогретую миску, в образовавшийся на сковороде сок подлить разливную ложку воды

или бульона, проварить, добавить щепотку тмина и полученным соусом полить котлеты.

На гарнир подать рассыпчатую рисовую кашу, отварной картофель, картофельное пюре, жареный картофель, салаты и тушеные овощи.

В соус можно добавлять по желанию тушеные грибы, каперсы, горчицу или анчоусы.

Шницель из свинины

4 свиные котлеты ила столько же ломтиков окорока, 2 белка или 1 целое яйцо, мука, молотые сухари, 150 г жира для жаренья

Шницель отбить, надрезать у косточки, посолить, обвалять в муке, затем намочить в яйце и запанировать в сухарях. Приготовленные таким образом шницели положить на сковороду с разогретым жиром и обжарить с обеих сторон, по 3 мин с каждой.

На гарнир подать тушеный картофель, картофельное пюре, салаты, припущенные овощи.

Свиной шницель фаршированный

700 г постной свинины, 120 г копчено-вареной ветчины, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки сметаны, панировочные сухари, пшеничная мука, жир, соль, перец

Сначала приготовить начинку. Ветчину пропустить через мясорубку, добавить толченый чеснок, 2 ст. ложки панировочных сухарей, сметану, соль, перец и перемешать.

Свинину разрезать на 4 ломтика, отбить, слегка натереть солью и перцем. Половинку каждого ломтика смазать начинкой и накрыть второй, чтобы начинка оказалась внутри. Обвалять шницель в смеси муки и панировочных сухарей, придать им овальную форму и жарить с обеих сторон на сковороде в горячем жире около 5 мин, затем на такое же время поместить в духовку.

Залить растопленным маслом и подать к столу с крокетами из картофеля и маринованными овощами.

Шницель с грибами

600 г свинины, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 50 г жира, 400 г соленых грибов, 60 г сливочного масла, зелень петрушки, соль, перец, мука, панировочные сухари

Свинину (окорок) разрезать на 4 ломтика, отбить их. Яйца взбить вместе с молоком, добавить рубленый лук, чеснок, перец. В приготовленную смесь обмакнуть шницели и поставить их в холодное место на 2 ч. Потом удалить с поверхности мяса остатки лука и чеснока, посолить, обвалять мясо в рубленой зелени петрушки, затем в смеси муки и панировочных сухарей и жарить в прокаленном жире. Грибы несколько раз промыть проточной водой, нарезать и, посолив, обжарить в масле.

Выложить, шницели и грибы в блюдо, сервировать с жареным или отварным картофелем, сметанным соусом.

Эскалоп

500 г свиной корейки, 300 г шампиньонов, 100 г репчатого лука, 70 г топленого масла, 100 г майонеза, пучок зелени

Корейку разделить на кусочки и отбить тяпкой. Мелко порезать грибы и лук, обжарить их на масле. На каждый кусочек мяса положить поровну грибы с луком. Края кусочков мяса свернуть и соединить маленькой шпажкой или проволокой для того, чтобы грибы остались внутри. Растопить масло на сковороде и, когда оно закипит, обжарить эскалоп, а потом поставить в духовку.

Эскалоп выложить на тарелку и подать с жареным картофелем и майонезом, украсив зеленью.

Эскалоп, жаренный на решетке

600–700 г свинины, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец

Эскалопы посолить, поперчить и смазать растительным маслом. Затем положить на разогретую решетку и обжарить с обеих сторон (по 8-10 мин с каждой). Время обжаривания зависит от толщины эскалопа.

На гарнир подать жареный во фритюре картофель, салаты, припущенные овощи, горчицу, томат-пасту.

Отбивные из свинины (карбонат)

800 г свинины, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, жир, 20 г топленого масла, перец, соль

Спинную часть свинины разрезать на кусочки с ребрышком. Осторожно отбив мясо, посолить и поперчить его, обмакнуть в яйцо, обвалять в муке или панировочных сухарях, положить на сковороду в разогретый жир и жарить с обеих сторон до коричневого цвета. Готовые Отбивные разложить на блюде и залить топленым маслом.

Подать с жареным картофелем, тушеной квашеной капустой.

Свинина отбитая под острым соусом

600 г свинины, 50 г растительного масла, 100 г вареной или копченой ветчины, 300 г свежих грибов, 50 г кетчупа, соль, 1 луковица

Мясо отбить, поджарить в горячем жире. Ветчину нарезать полосками, грибы — кружочками, лук — маленькими кубиками. Когда мясо поджарится, добавить к нему ветчину, грибы и лук, довести до готовности. Перед подачей на стол полить кетчупом.

Свиная грудинка под соусом из яблок

1 кг свиной грудинки, 1 ст. ложка жира, 3 антоновских яблока, 1 рюмка мадеры, 1 ст. ложка сахарного песку, 1 стакан

бульона, соль

Свежую свиную грудинку разрезать на части, сложить в кастрюлю, на дно которой положить жир, посолить, обжарить со всех сторон, затем влить бульон и 1 стакан яблочного отвара (яблоки предварительно залить водой и варить до тех пор, пока не разварятся), прибавить мадеру, пюре из яблок и сахарный песок. Все перемешать, облить этим соусом грудинку и подавать.

Свиная корейка жареная

500 г свиной корейки, 120 г шпика, 2 стакана бульона, чеснок, соль, перец. Для соуса: 2 дольки чеснока, соль, зелень, мясной бульон, перец

Свиную корейку нарезать поперек волокон на куски вместе с реберной частью. Мясо слегка отбить, придать ему овальную форму, посыпать солью, перцем, положить на разогретую со шпиком сковороду и обжарить с обеих сторон до готовности.

Подавать на стол с овощным гарниром.

Приготовление соуса: чеснок растереть с солью до получения однородной массы, добавить в нее бульон, рубленую зелень петрушки и укропа. Можно добавить перец по вкусу.

Свиная отбивная в тесте

300 г свинины (корейки), 50 г свиного сала, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки. Для теста: 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, щепотка сахара

Из свиной корейки нарезать котлеты с рёберной косточкой по одной на порцию, слегка отбить, перерезать сухожилия, зачистить косточку и придать котлете овальную форму. Обжарить мясо на решетке, установленной на противне, до готовности. После этого приготовить тесто. Каждую котлету обмакнуть в тесто и обжарить в масле.

Подать с гарниром из жареного картофеля, зеленого горошка, припущенной моркови.

Шашлык из свинины

1 кг свинины, 4 луковицы, чайная ложка соли, ½ чайной ложки, молотого черного перца, молотый красный, перец, 40 г 3 %-ного уксуса, 11/2 чайной ложки сахара

Не слишком жирное мясо свинины очистить от пленки, нарезать кубиками по 30 г, натереть солью, перцем, луком, нарезанным кольцами. Затем переложить свинину в эмалированный тазик. К уксусу добавить сахар и залить мясо, перемешать и держать под гнетом сутки. Перед жареньем кусочки плотно насадить на шампуры и жарить, поворачивая над горячими углями.

Так же готовят и шашлык из молодой баранины.

Поросенок жареный

1 поросенок, 60 г масла, 60 г шпика, соли, тмин, ¼ л пива

Поросенка промыть, брюшко разрезать вдоль до первого ребра, вынуть внутренности, посыпать солью и тмином. После этого брюшную полость наполнить булкой, разрез зашить или заколоть длинной шпилькой. Передние ножки подвернуть. Противень смазать маслом или шпиком, поперек положить две деревянные лопатки, а на них поросенка. Поросенка следует смазать маслом и поместить на противень спинкой вверх.

Противень поставить в духовой шкаф и жарить, смазывая попеременно шпиком, маслом и пивом. Через час поросенка нужно перевернуть спинкой вниз, смазать маслом и дожарить. Духовку нельзя слишком раскалять, так как при этом на поросенке образуются пузырьки, которые портят его внешний вид. Возникшие пузырьки нужно немедленно проколоть вилкой. Особенно хорошо поросенок должен прожариться у головки. Для того чтобы ушки не подгорали, их следует обернуть бумагой. Поросенка жарят примерно 2 часа. С готового поросенка снять нитки и положить его на блюдо.

Подавать с картофелем, картофельным пюре, зеленым салатом, хреном, овощными салатами.

Поросенок жареный, фаршированный гречневой кашей

1 молочный поросенок, (1 ½ кг), ½ стакана топленого масла, 200 г гречневой крупы, 1 луковица, 5 яиц, сваренных вкрутую, соль, 100 г водки

Тушку поросенка опустить в холодную воду, вынуть и тут же опустить на 2–3 мин в кипяток. Очистить шерсть, соскоблить ножом щетину, стараясь не дорезать кожу. Натереть тушку мукой и опалить над открытым огнем. От шеи сделать продольный разрез и тушку выпотрошить. Промытого поросенка нафаршировать сваренной и слегка обжаренной рассыпчатой гречневой кашей с жареным луком и рублеными яйцами. Следить, чтобы фарш располагался равномерно по всей тушке. Разрез зашить толстыми нитками. Натереть всего поросенка водкой с солью, чтобы кожа стала жесткой. Противень выстлать деревянными (лучше березовыми) лучинками. Подогнув у поросенка ножки, уложить его на эти лучинки. Облить тушку маслом и поставить противень в сильно разогретую духовку.

Как только поросенок зарумянится, убавить жар до слабого и через каждые 7–10 мин поливать тушку вытекающим из “ее соком.

Когда поросенок прожарится, прорезать ножом спинку тушки до кости и дать охладиться в течение 15 мин. Удалить нитки, выложить *в* отдельную посуду кашу. Разрезать тушку на частя и сложить на блюдо куски, придав им форму целого поросенка. С

боков обложить его кашей, зеленью, вареной морковью. В глазницы вставить маслины или крупные виноградины.

Таким же способом можно приготовить поросенка, фаршированного телячьей печенкой, ливером, домашней лапшой.

Бараньи отбивные котлеты, натуральные

4 бараньи котлеты, 1 ст. ложка свиного сада, перец, соль, мука

Котлеты отбить, посыпать солью и перцем, обвалять в муке. На горячей сковороде разогреть сало и обжарить на нем котлеты с обеих сторон (примерно 8 мин с каждой).

Котлеты переложить на разогретое блюдо, в оставшийся от жаренья сок влить несколько ложек бульона или воды. проварить и полить им котлеты. Чтобы получить соус более нежного вкуса, жир сливают со сковороды, а в соус добавляют кусок сливочного масла. Слитый жир можно использовать для поджаривания картофеля.

На гарнир подать отварной или жареный картофель, рис, салаты, припущенные овощи.

Фаршированная баранья лопатка

1,5 кг бараньей лопатки, 150 г репчатого лука. 50 г яблок, 50 г сливочного масла, 200 г зеленого лука, шалфей, перец, соль, 3 яйца

Баранью лопатку вымыть и разрезать на пластинки прямоугольной формы, натереть солью и перцем.

Приготовить фарш из мелко нарезанного лука, яблок, шалфея и вареных яиц, положить фарш на мясо, свернуть его и обвязать ниткой. Жарить, периодически переворачивая, 1–1 ½ часа.

Потушить зеленый лук в духовке с небольшим количеством воды. Готовое мясо выложить на блюдо и посыпать тушеным луком.

Шашлык в кастрюле

600 г баранины, 60 г топленого масла, 150 г гранатов или 75 г гранатового сока, 120 г репчатого лука, зелень, соль, перец

Баранину нарезать небольшими кусками (по 40 г), положить в кастрюлю с маслом, посыпать солью, перцем и обжарить. В готовое мясо добавить нарезанный кольцами репчатый лук и жарить еще 5 мин После этого влить свежий гранатовый сок и перемешать.

Подать шашлык, посыпав зернами граната или полив гранатовым соком и посыпав зеленью петрушки.

Шашлык по-цыгански

250 г баранины, 250 г копченого сала, 150 г свиных почек, 2 зубчика чеснока, 80 г растительного масла, соль, красный и черный молотый перец

Мясо нарезать небольшими кусками, приправить солью,

перцем и чесноком, попеременно с кусками мяса нанизать на шампуры куски копченого сала и свиных почек. Побрызгать маслом и зажарить на углях. На гарнир подать свежий салат и белый хлеб.

Шашлык по-карски

1 кг баранины, 4 почки, 2 луковицы, 150 г зеленого лука, 2 ст. ложки уксуса, 1 лимон, зелень петрушки

Почечную часть баранины промыть, зачистить, срезав сухожилия, сделать надрезы, чтобы во время жарения куски баранины не стягивало, и нарезать по одному куску (250 г) на порцию. Почки тоже промыть и разрезать пополам.

Подготовленные баранину и почки сложить в посуду, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, сбрызнуть уксусом или лимонным соком и в таком виде оставить на *2*–3 ч для маринования.

Перед жареньем каждый кусок баранины надеть на металлический вертел, добавив с обеих сторон куска по половинке почки, и жарить над углями без пламени. Во время жарения вертел нужно поворачивать, чтобы баранина равномерно прожарилась.

Если жаровни нет, то шашлык можно жарить на сковороде.

Готовый шашлык снять с вертела и подать целым куском вместе с почками, положив на тарелку кусочек лимона. Сверху шашлык посыпать зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подать соус “Южный” или соевый.

Жаркое из рубленого мяса

300 г говядины, 300 г жирной свинины, 1 целое яйцо или 2 белка, 2 булочки, 1 луковица, 50 г шпика, соль, перец, 60 г свиного сала для смазывания, противня (можно также взять 2/3 говядины и 1/3 свинины)

На части шпика спассеровать лук до золотистого цвета. Мясо пропустить через мясорубку, сложить в миску, прибавить соль и перец, намоченную вмолоке и слегка отжатую булку, яйцо (оставить немного для смазывания). пассерованный. лук и все тщательно перемешать. Под конец добавить остальной, нарезанный небольшими кубиками шпик, и смешать с массой. Из приготовленной таким образом массы разделать на доске продолговатый хлебец и смазать его взбитым яйцом или белком. После этого мясо переложить на разогретый с салом Противень и поставить в духовку. Жарить 1–1 ½ часа, периодически поливая образовавшимся соком. Когда мясо будет готово, его можно полить несколькими ложками бульона.

Другой способ. Вместо булки положить в мясную массу 2 горсти густой каши из овсянки или 2–3 ст. ложки муки.

На гарнир подать картофель, квашеную капусту, летние овощные салаты.

Котлеты и битки

500 г мяса (мякоти), 125 г белого хлеба, ½ стакана сухарей, ¾ стакана молока или воды, 2 ст. ложки масла, соль

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, разрезать на куски и пропустить через мясорубку, прибавив размоченный в холодной воде или молоке белый хлеб, затем посолить, перемешать и снова пропустить через мясорубку, еще раз хорошо растереть. При желании в фарш можно добавить молотый перец и слегка поджаренный на масле, охлажденный лук. Затем разделать котлеты продолговатой формы или круглые битки, обвалять их в сухарях и положить на разогретую сковороду с маслом или жиром, обжарить одну сторону, перевернуть и жарить до готовности (8–10 мин).

Котлеты по-владивостокски

600 г мясного фарша, 5 яиц, 1 крупная луковица, 150 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 100 г белого хлеба (для крошки), перец, соль

В готовый фарш добавить измельченный пассерованный лук, яйца, перец, соль. Хорошо перемешать и сделать небольшие лепешки. На их середину положить по кусочку сливочного масла. Края защипать, придать котлетам овальную форму, обвалять в муке и поставить на холод на 15–20 мин. Затем обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в крошке, приготовленной из черствого белого хлеба (без корочки), и обжарить в кипящем жире, пока не зарумянятся.

Готовое блюдо украсить зеленым горошком, зеленью, помидорами, подавать с жареным картофелем.

Котлеты по-полтавски

600 г говядины, 40 г шпика, 4 дольки чеснока, 40 г воды, 50 г сухарей, 40 г жира, 30 г сливочного масла, перец, соль

Говядину дважды пропустить через мясорубку, добавить в мясо воду, измельченный шпик, чеснок, соль, молотый перец и перемешать. Из фарша сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и поджарить.

Подать с отварным обжаренным картофелем, полна растопленным сливочным маслом.

Котлеты рубленые

600 г нежирной свинины или смеси свинины и говядины, немного перца, соль, 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка, свиного сала или нарезанного небольшими кубиками шпика, 1 яйцо, зелень петрушки, 1 будочка, 1 белок, 100 г жира для жаренья

Поджарить мелко нарезанный шпик, добавить мелко

нарубленный лук и довести его до золотистого цвета. Мясо пропустить через мясорубку, добавить намоченную в молоке и отжатую будку, пассерованный лук, соль, перец, рубленую зелень петрушки и яйцо. Массу тщательно перемешать и на смоченной водой доске разделать из нее котлеты. Котлеты смазать белком, смешанным с ложкой воды, запанировать в молотых сухарях и жарить на среднем огне.

На гарнир подать картофельное пюре, шпинат, картофельные и овощные салаты.

Котлетки пикантные

По 500 г свинины и, телятины. 3 яйца, соль, черный перец, тмин, зубчик чеснока, ломоть черствого хлеба, стакан вина, чабрец, молоко, жир

Мясо пропустить через мясорубку, добавить 2 яйца, соль, черный молотый перец, 2 щепотки тмина, чабрец, толченый чеснок, смоченный в молоке хлеб. Тщательно вымешать и поставить на 2 ч на холод. Разделать на небольшие котлетки, окуная во взбитое яйцо, обжарить до румяной корочки. В оставшийся жир влить стакан вина, довести до кипения, залить котлетки полученным соусом.

Бифштекс татарский

500 г вырезки, соль, перец, 1 желток, 1 луковица, горчица

Мясо очистить от пленок и сухожилий, пропустить через мясорубку или мелко изрубить; добавить перец и соль. Смочив руки в воде, сформировать из мяса буханку, положить на круглое блюдо, посредине буханки сделать ямочку и положить в нее сырой желток. Мясо обложить нарезанным кружочками луком, который посыпать белым и красным перцем, и смазать горчицей. Запекать в духовке до готовности.

Булетки мясные

500 г мяса, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, перец, соль. Для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки. 1 ½ стакана томат-пасты, 1 ст. ложка сметаны, 1 стакан отвара от булеток

Приготовить фарш, пропустив мясо через мясорубку, как для котлет, прибавить в него яйцо, соль, перец. Скатать шарики средней величины, обвалять их в муке и сварить в подсоленном кипятке. Переложить булетки в глубокое блюдо, залить томатным соусом и подать с гарниром.

Приготовление соуса: муку пережарить с маслом, залить стаканом отвара, в котором варились булетки. Вскипятить, добавить томат-пасту; сметану и еще раз прокипятить.

Фрикадельки из мяса с трибами

500 г рубленого мяса, 2 яйца, 2 булочки, 150 г маргарина. 200 г грибов, ½ л бульона, 5 помидоров, соль, тмину перец, майоран,

зелень петрушки, мука

Фарш, размоченные булочки, яйца, соль, тмин, перец, майоран и петрушку перемешать и сформовать из этой массы биточки. Поджарить биточки в маргарине. Приготовить соус из жира, муки и бульона. Очищенные, промытые грибы нарезать кружочками и вместе с биточками положить в соус, добавить нарезанные кусочками помидоры и варить до готовности.

На гарнир падать картофельное пюре, а также салат из свежих овощей.

Мясные тефтели в томате

500 г говядины, 1 яйцо, 1/3 батона. 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки толченых сухарей. 1 чайная ложка мелко нарезанной зелени петрушка или укропа. 1 чайная ложка соли, перец. Для соуса: 2 чайные ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 стакан бульона, 2 ст. ложки томат-пасты. 1 чайная лежка сахарного песка, соль

Сырую говядину пропустить один раз через мясорубку, добавить предварительно замоченный и отжатый хлеб, соль, немного перца, зелень петрушки или укропа (можно и то и другое), хорошо смешать, пропустить через мясорубку, сформовать из этой смеси небольшие шарики-тефтелй, сложить в глубокую сковороду, залить соусом, посыпать толчеными сухарями, сверху положить масло, нарезанное мелкими кусочками, поставить в духовку со средним жаром примерно на 20 мин Тефтели подавать к столу горячими.

Приготовление соуса: масло распустить в кастрюльке, смешать с мукой, довести смесь до кипения, влить бульон, добавить томат-пасту, тщательно перемешать, посолить по вкусу, всыпать сахарный песок, прокипятить.

Мясные тефтели с рисом под молочным соусом

250 г мясного фарша, ½ стакана риса, 1 яйцо, 50 г масла, 1 ½ стакана молока, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1 луковица, соль, перец

Мясной фарш смешать с отварным рисом, добавить мелко нарезанный и обжаренный в растительном масле до золотистого цвета лук, сырое яйцо, посолить, поперчить, хорошо вымешать. Сформовать из массы небольшие шарики, обвалять их в муке и на разогретом масле быстро обжарить со всех сторон.

Приготовление соуса: масло растереть с мукой, посолить и постепенно развести молоком. Дать соусу вскипеть. Положить в него жареные тефтели.

Битки по-селянски

500 г говядины, 40 г воды, 50 г репчатого лука, 20 г муки, 30 г топленого сала, 40 г сушеных или 120 г свежих грибов, соль, перец, лавровый лист. Для соуса: 40 г сушеных грибов, 300 г грибного

бульона, 200 г репчатого лука, 40 г томат-пасты, перец, лавровый лист

Мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить воду, сырой рубленый лук, посолить, посыпать перцем и перемешать. Из фарша сформовать битки, запанировать их в муке, обжарить, уложить в кастрюлю, залить соусом и тушить, по мере необходимости добавляя бульон. Подать с тушеным картофелем и соусом, в котором тушились битки.

Можно приготовить битки и другим способом. Часть пассерованного лука положить на дно кастрюли, сверху поместить отваренные сушеные или свежие грибы, обжаренные битки и снова слой лука и грибов, залить грибным бульоном и тушить до готовности.

Российские тефтели

750 г мясного филе, 250 г сала-шпик, 100 г сухих грибов, 1 /2 л сметаны, 260 г томат-пасты, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 180 г сливочного масла. ¼ лимона, 1 луковица, зелень петрушки или сельдерея. Для гарнира: картофель, морковь, зеленый горошек, лук, лавровый лист, соль, перец

Мясо вместе с салом пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Снять с лимона цедру и натереть ее на терке. Фарш посолить, поперчить. Добавить немного воды и приготовленную цедру. Перемешать и взбить эту массу, поставить на холод приблизительно на два часа.

Отварить сушеные (или свежие) грибы. Мелко порезать и обжарить на подсолнечном масле вместе с луком, немного охладить и положить в грибы сливочное масло и мелко нарубленную зелень, посолить и тщательно перемешать.

Мясной фарш выложить на деревянную доску и разделить на небольшие шарики, придать им форму лепешки, на середину положить грибной фарш и снова сделать шарики. Тефтели обвалять в муке или сухарях и обжарить на сковороде с обеих сторон. Положить в кастрюлю или глубокую сковороду и полить сметаной или разведенной томатной пастой. Для остроты в пасту добавить сахарный песок и молотый перец. Сверху положить предварительно обжаренный нарезанный дольками картофель, отваренную и нарезанную кружочками морковь, зеленый горошек, жареный лук и лавровый лист. Все потушить на небольшом огне 15 мин.

Говядина рубленая, тушенная с хреном

1 кг 800 г говядины, 120 г масла на обжарку, 150 г хрена, 60 г столовой горчицы, 300 г хлеба. 120 г сливочного масла или маргарина, 1 ½ кг картофеля для гарнира

Из говяжьего фарша, соленого, перченого и слегка

разведенного водой, сформовать зразы — продолговатые котлеты. Тертый хрен смешать с горчицей, молотыми белыми сухарями, в этой смеси обвалять зразы со всех сторон, обжарить их на сковороде, а потом, добавив немного бульона, накрыть крышкой и довести до готовности.

Рубленое мясо с горошком

750 г фарша, 6–8 мелко нарезанных луковиц, 6 ст. ложек жира, 6 ст. ложек воды, 6 ст. ложек зелени укропа, банка консервированного горошка, 1 ст. ложка томат-пасты, 1 чайная ложка муки

Потушить мелко нарезанный лук в смеси жира и воды, добавить пропущенное через мясорубку мясо и тушить, помешивая, чтобы фарш не слипся в комочки, пока не выкипит вода, затем добавить столовую ложку томат-пасты, чайную ложку поджаренной без жира муки, мелко нарезанную зелень укропа, банку консервированного горошка и тушить в закрытой посуде на медленном огне до готовности.

Подавать на стол с кислым молоком или сметаной.

Запеканка мясная

300 г говядины, 500 г картофеля, 3 яйца, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка томат-пасты, 1\2 стакана молока, 2 ст. ложки масла, зелень петрушки

Промытое мясо (мякоть) пропустить через мясорубку и слегка поджарить на сковороде. Добавить мелко нарезанный поджаренный лук, томат-пасту, соль, перец, немного бульона или воды и тушить на слабом огне под крышкой 15–20 мин Отдельно поджарить очищенный и промытый картофель, нарезав его ломтиками и посолив. Поджаренный картофель разложить тонким слоем на сковородке, поверх картофеля положить слой поджаренного мясного фарша, разровнять, залить взбитыми с молоком яйцами и поставить в духовку на 5–10 мин для запекания. Перед подачей посыпать запеканку зеленью петрушки.

Вместо картофеля можно использовать картофельное пюре “Магги”.

Запеканка из кабачков с мясом

200 г мясного фарша, 1 кабачок, 2 луковицы, 1 морковь, 1 стакан молока, 2 яйца, соль, перец

Кабачки вымыть и нарезать соломкой вместе с кожицей и семенами, смешать с измельченным луком и натертой на крупной терке морковью. В мясной фарш добавить ½ стакана молока, перец, соль, всю массу хорошо вымешать. На дно сухой формы уложить половину овощей, на овощи — мясной фарш, а сверху — оставшиеся овощи, добавить соль и запечь в духовке 15–20 мин Яйца развести в ½ стакана молока, вылить на горячую

поверхность запеканки и поставить ее в духовку еще на 8–10 мин

Мясо рубленое в фольге

750 г рубленого мяса, 200 г хлеба, 2 яйца, 2 луковицы, 5–6 маринованных огурцов, 200 г сырокопченого окорока, соль, перец

Фарш смешать с размоченным и отжатым хлебом, яйцом, рубленым луком, солью, перцем. Окорок нарезать полосками. Фарш сформовать в виде небольшого батона, положив внутрь полоски окорока и огурчики. Уложить на смоченную водой доску и завернуть в фольгу. Фольгу осторожно закрыть, сверху проколоть в нескольких местах. Запекать около 45 мин.

Форшмак

400 г мяса (жареного или. вареного), 100 г масла, 1 ст. ложка растительного масла, 100 г сметаны, 3 яйца, 2 луковицы, ½ селедки, 5 картофелин, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль, перец

Вареное или жареное мясо, очищенный вареный картофель, поджаренный в растительном масле мелко нарезанный лук и селедку пропустить через мясорубку, добавить масло и сметану, хорошо вымешать и добавить желтки, соль, перец, а затем взбитые белки. Хорошо вымешанную массу выложить в толстую глубокую сковороду или низкую кастрюлю, смазанную салом и густо обсыпанную толчеными сухарями, запечь в жаркой духовке.

Шарики из говядины

600 г говядины, 1 болгарский перец. 80 г топленого масла, 2 помидора, 2 огурца, 2 яйца, соль, тмин, чеснок, молотый красный перец

Мякоть говядины пропустить два раза через мясорубку с чесноком и болгарским перцем. В фарш добавить тмин, красный перец, соль. Сделать шарики, обмакнуть их во взбитые яйца и обжарить в кипящем топленом масле. Подавать с помидорами и огурцами.

Крокеты на скорую руку

750 г мясного фарша, 2 яйца, 150 г сыра, 1 большая луковица, тмин, черный молотый перец, чабрец, растительное масло. Для смеси: 12 ст. ложек муки, 1,5 стакана молока, 3 яйца, соль

Хорошо вымесить мясо с остальными продуктами (кроме сыра) и сделать шарики, величиной с орех, положив внутрь каждого по кусочку сыра. Смочить шарики в смеси из муки, молока, яиц, соли и: жарить в глубокой посуде с большим количеством растительного масла. Подавать в горячем виде.

Шницель рубленый

400 г говядины, 1 стакан воды, соль, перец, примерно 50 г муки, 100 г жира

Мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и холодную воду (по частям), которую следует тщательно.

вбить венчиком в мясную массу. Оставить мясо, по крайней мере, на 30 мин “отдохнуть”, чтобы вода хорошо в него впиталась. Затем добавить муку, тщательно размешать и смоченными в воде руками делать небольшие лепешки. Лепешки положить на разогретую с жиром сковороду и обжарить с обеих сторон на сильном огне. На стол подавать с рубленым луком или горчицей.

На гарнир рекомендуется картофель, картофельное пюре, картофельный салат.

Рулет из рубленого мяса с ветчиной и гарниром из сырых овощей

700 г мяса, 150 г ветчины, 50 г копченой, грудинки, 30 г масла, 1 ст. ложка горчицы, 1/3 черствой булки. 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 100 г сметаны, соль, перец

Пропустить через мясорубку мясо, размоченную булку, жареный лук. Посолить и поперчить. Влить ½ стакана воды, яйцо и хорошо выбить фарш о мокрую доску. На мокром полотенце разложить прямоугольником фарш толщиной в палец, поверхность его смазать горчицей и покрыть ломтиками ветчины, оставив свободным край шириной в 2–3 пальца по всей длине рулета. Поднимая полотенце, завернуть мясо рулетом. Плотно закатав его в полотенце и взяв в руки концы полотенца, покатать завернутый рулет о доску. Развернуть полотенце, перенести рулет на противень, выровнять его, обсыпать сухарями, полить растопленным маслом и нашпиговать кусочками копченой грудинки. Подлить на противень немного воды и поставить в нагретую духовку жарить. Часто поливать рулет образующимся соком. Перед подачей рулета добавить в сок сметану.

Подавать с гарниром из сырых овощей.

Примечание. Вымешанную котлетную массу можно разделить пополам и каждую половину хорошо выбить о мокрую доску, чтобы масса была пышной и плотной (иначе она будет разрываться при жарений). Ветчину надо раскладывать по поверхности мяса так, чтобы один ломтик слегка находил на другой, так как при жаренье ломтики ветчины съеживаются, между ними образуется неровная поверхность, и при нарезании рулет крошится.

Фарш мясной с картофельным пюре

750 г пропущенного через мясорубку фарша телятины или баранины, 500 г картофеля. 60 г лука. 60 г растительного масла. 150 г молока, 50 г сливочного масла. 1 яйцо, черный молотый перец, соль

Мясо обжарить в жире вместе с измельченным луком. Посолить, поперчить. Когда мясо хорошо поджарится, переложить в противень. Отдельно приготовить пюре из картофеля, сдобрив

его молоком, сливочным маслом и яйцом. Пюре посолить по вкусу и выложить на разложенный ровным слоем мясной фарш. На пюре положить кусочки масла и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Вместо картофеля можно использовать картофельное пюре “Магги”.

Котлеты телячьи рубленые

400 г телятины, 1 булка, соль, 30 г масла или маргарина, 1 ст. ложка рубленого лука, перец, зелень петрушки, 2 яйца, молотые сухари, 120–150 г жира для жаренья

Мясо обтереть посудным полотенцем, пропустить через мясорубку, добавить намоченную в молоке и отжатую булку, пассерованный лук, мелко изрубленную зелень петрушки, яйца и немного молотых сухарей. Все тщательно размешать. Из полученной массы разделать на смоченной водой доске котлеты и обжарить их на жире.

Второй способ: в мясной фарш положить только желтки, немного молотых сухарей, разделать котлеты и обвалять их в муке, намочить во взбитых белках и запанировать в сухарях, после чего поджарить.

Третий способ: вместо намоченной булки положить в мясной фарш 2 ст. ложки овсяных хлопьев, сваренных в подсоленной воде (густая каша). Яиц в этом случае класть не нужно, так как овсянка не даст котлетам распадаться.

Шницель телячий рубленый

500 г телятины (лопатки, или щей), соль, мускатный орех, зелень петрушки, 1 ст. ложка муки, 80 г масла или маргарина

Мясо обтереть мокрым посудным полотенцем, разрезать на небольшие куски и пропустить через мясорубку. В рубленое мясо положить соль, изрубленную зелень петрушки, ложку муки, мускатный орех и все тщательно размешать. На посыпанной мукой доске сформовать шницели, положить их на разогретую с жиром сковороду и жарить с обеих сторон примерно по 3 мин Готовые шницели переложить на разогретое блюдо. Образовавшийся при жаренье сок залить несколькими ложками бульона, вскипятить и полить им шницели.

Колбаса с чесноком

600 г свинины или говядины, 2 ст. ложки отварного риса, 2 ст. ложки масла, 1 головка чеснока, соль, молотый перец

Мясо провернуть через мясорубку, смешать с рисом, добавить мелко нарезанный чеснок, растопленное масло, соль, перец. Выложить массу на смоченную марлю, придать ей форму колбасы, закатать в марлю, концы связать. Колбасу опустить в кастрюлю, залить небольшим количеством бульона, варить на

слабом огне. Через 20 мин колбасу вынуть из кастрюли, освободить от марли, нарезать на порционные куски.

Подавать с острым томатным соусом, с отварным или жареным картофелем, маринованными огурцами, помидорами.

Котлеты из свинины

500 г жирной свинины, 1 ломтик белого хлеба, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 ст. ложка острого томатного соуса, 1 ст. ложка сливочного масла, ¼ стакана риса, 1 ст. ложка сметаны, жир, панировочные сухари, соль, молоко

Свинину дважды пропустить через мясорубку, причем во второй раз — с размоченным в молоке хлебом и обжаренным в масле рубленым луком, К фаршу прибавить яйцо, острый томатный соус, соль и слегка недоваренный рис. Все это вымесить, сформовать круглые котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить на жире до коричневого цвета.

После этого переложить котлеты в неглубокий чугунок, подлить ½ стакана бульона или воды, сметану, томатный соус, накрыть крышкой и поставить в предварительно разогретую духовку на 15–20 мин

Подать к столу с отварным картофелем.

Биточки

500 г мясного фарша (свинина и говядина), 2 ломтика черствого белого хлеба, ½ стакана молока, 1 яйцо, 1 луковица, соль, перец, мука, жир, 1 стакан сметаны

Ломтики белого хлеба без корки залить молоком. Лук мелко нарезать. Фарш перемешать со взбитым яйцом, 1 ст. ложкой сметаны, добавить отжатый белый хлеб, соль, перец, лук, все взбить до однородной консистенции. Из массы сформовать круглые биточки, запанировать в муке и пожарить с обеих сторон в хорошо разогретом жире. Когда биточки обжарятся, залить их сметаной и тушить под крышкой до готовности.

Подавать с картофельным пюре.

Баранина в горшочке

450 г баранины, 4–5 помидоров, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, соль, перец, зелень

Мякоть баранины пропустить через мясорубку, обжарить фарш на масле, положить в горшочки вперемежку со свежими помидорами, добавить поджаренный лук, соль, перец и поставить горшочки в духовку запекаться до готовности. Подавать к столу в тех же горшочках, посыпав сверху зеленью.

Котлеты бараньи с луковым соусом

500 г мяса с костью (лопатка), 60 г жира, 50 г черствой булки, ½ луковицы, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, панировочные сухари, соль, перец, молоко. Для лукового соуса: 1 большая. луковица, 40 г

жара, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, уксус, сахар, соль

Булку вымочить в молоке, отжать. Мясо отделить от кости, промыть, снять пленки и лишний жир, обсушить салфеткой и нарезать кусками. Мясо и булку пропустить через мясорубку 2 раза, посолить, добавить яйцо, вымесить так, чтобы получилась пышная масса. Из фарша сформовать 8 шариков. Запанировать их в сухарях и жарить на разогретом жире до румяной корочки. Перед концом жаренья поставить котлеты на 10 мин в духовку.

Приготовление соуса: очищенный и вымытый лук мелко нарезать, залить стаканом кипятка, сварить до готовности и протереть сквозь сито вместе с отваром. Полстакана холодного отвара размешать с мукой, прибавить протертый лук и кипятить на малом огне. Затем влить сметану, посолить, по вкусу приправить пер1\2 ем и сахаром.

Подать бараньи котлеты, залив соусом на овальном блюде. Гарнир — отварной картофель.

Котлеты по-пятигорски

600 г баранины, 300 г белокочанной капусты, перец, соль, 1–2 луковицы. 50. г зеленого лука, зелень петрушки, 50 г муки или манной крупы

Приготовить котлетную массу из мяса, капусты, репчатого и зеленого лука, зелени петрушки. Добавить соль, черный или красный молотый перец, тщательно вымесить массу, разделать ее на котлеты. Запанировать в муке или в манной крупе. Жарить 5 мин с одной стороны, 5 мин с другой, и 5–7 мин держать на слабом огне. Если капуста очень сочная, лучше панировать котлеты в муке.

Люля-кебаб

500 г мякоти баранины, 150 г почечного бараньего жира, 1 луковица, ½ батона, 2 ст. ложки топленого масла, 1 лимон, 50 г зеленого лука, соль, перец

Мясо и почечный жир мелко нарезать, перемешать, посыпать перцем, пересыпать рубленым луком, посолить по вкусу и оставить на 2–3 ч. Затем пропустить через мясорубку, добавив намоченный в воде и хорошо отжатый хлеб, подлить в фарш примерно 1 стакан воды, перемешать и хорошо отбить массу о доску, смоченную водой. Сформовать из массы небольшие колбаски и обжарить с двух сторон.

Рулеты из сосисок с ветчиной и сыром

4 сосиски, 8 тонких ломтиков ветчины, 1 ст. ложка горчицы, 100 г тертого сыра, 100 г жира, ½ кг макарон (лапши), 1 ст. ложка растительного масла

Смазать ломтики ветчины с обеих сторон горчицей; разрезать сосиски вдоль на две части, положить на каждую половинку по

кусочку сыра такой же величины, туго завернуть в ломтики ветчины и закрепить с обоих концов деревянными палочками. Разогреть половину жира, поджарить на нем рулеты с обеих сторон (жарить по 5 мин), опустить в горячую воду или бульон, закрыть посуду крышкой и поварить еще 5 мин Отварить макароны (лапшу) в смеси из подсоленной воды и растительного масла, промыть горячей водой, откинуть на дуршлаг, отцедить, слегка поджарить на оставшемся жире и переложить на тарелку. Сверху уложить рулеты, полить жиром, в котором они жарились, и посыпать тертым сыром.

Сосиски в кляре

8 сосисок, 60 г растительного масла, 80 г муки, 80 г молока, 1 яйцо, сахар, зелень петрушки, соль, жир для жаренья

Готовые сосиски обмакивают в кляр и жарят на фритюре.

Приготовление кляра: в холодном молоке растворить соль, сахар, добавить яичный желток, смешанный с растительным маслом, просеянную муку и размешать до образования Однородного теста. Перед употреблением тесто соединить с белком, взбитым в густую, пышную пену, и еще раз перемешать

Мужские коктейли

Можно как в том анекдоте «наливать по лезвию ножа 50 грамм водки, потом еще 100 грамм водки, потом еще 100 грамм и осторожно выпить, не взбалтывая», а можно приготовить коктейли — на основе виски, водки, джина и пр. Кто как любит.

Кейп Кодер

В бокал со льдом налить 50 мл водки, добавить 100 мл клюквенного сока. Украсить дольками лимона.

Соленый пес

В бокал выложить лед, налить 50 мл водки, 100 мл грейпфрутов ого сока. Бокал - украсить долькой лимона и соленой каемкой.

Московский мул

В бокал со льдом налить 50 мл водки, добавить 10 мл сока лайма и 100 мл содовой воды. Бокал украсить долькой лимона.

Кровавая Мэри

В бокал влить 50 мл водки, смешать ее с солью, перцем, также с соусом Табаско и по желанию лимонным соком. По лезвию ножа влить в бокал 100 мл томатного сока. Бокал украсить долькой лимона, стеблем сельдерея, фаршированной оливкой.

Коктейль «Манхэттен»

Виски — 55 мл, вермут —15 мл, «Померанцевая» или

«Охотничья» настойка — 5 мл, высушенная корочка лимона — 5 г, вишняконсервированная — 2 шт., лед — 1 кусочек.

Смешать напитки в шейкере со льдом, разлить по бокалам, в которые положены вишни. Затем добавить в каждый бокал по вкусу лимонные корки.

Коктейль «СССР»

Виски — 20 мл, белый вермут — 20 мл, водка «Старка» — 1 чайная ложка.

Смешать виски, белый вермут, водку «Старка».

Содовые виски

Виски — 50 мл, содовая вода — 30 мл, лимонный сок — 10 мл, лед — по желанию.

Смешать ингредиенты.

Охотничий коктейль «Спотыкач»

Виски — 20 мл, вишневый ликер — 20 мл, лимонный сок — 1 чайная ложка.

Смешать виски, вишневый ликер или наливку «Спотыкач» и лимонный сок. Подать охлажденным.

Мартини драй

На 1 порцию: 80 мл джина, мартини — 20 мл, 1 оливка для украшения.

Смешать джин и мартини, положить в бокал оливку.

Маргарита

На 1 порцию: 30 мл текилы, 30 мл ликера «Куантро», 30 мл лимонного сока, кружочек лайма для украшения.

Смешать текилу, джин, ликер, украсить бокал кружком лайма.

Коктейль «Ябеда»

Водка — 1 стакан, белый вермут — 0,5 л, лимонный сок — 0,5 стакана, сахар — 3–4 кусочка, лед — 3–4 кусочка.

В стеклянный кувшин положить сахар, влить туда же лимонный сок, добавить бутылку белого вермута и водку.

Коктейль «Меридиан»

Водка — 20 мл, «Южный ликер» — 20 мл, сок апельсиновый — 60 мл, лед — 1–2 кусочка.

В шарообразный бокал положить в виде спирали цедру лимона, налить ликер, водку, апельсиновый сок, а затемосторожно положить кусочки пищевого льда. Пить через соломинку.

Коктейль «Молния»

Водка — 20 мл, апельсиновая настойка — 20 мл, апельсиновый сок — 20 мл, лимонный сок — 20 мл, сахарная пудра, вода —40 мл, лед — 1–2 кусочка.

Смешать со льдом водку, настойку и соки. Затем

охлажденную смесь вылить через ситечко в высокий широкий конусный бокал и добавить воду. Сверху напиток посыпать щепоткой сахарной пудры. Подать сразу же после приготовления.

Коктейль «Буравчик»

«Московская» водка —40 мл, лимонный сок — 25 мл, сахарная пудра — 10 г, лед — 1 кусочек.

Смешать в миксере «Московскую» водку, лимонный сок и сахарную пудру.

Кайпериния

30 мл водки, 120 мл свежего сока лайма, коричневый сахар по вкусу, кусочки льда, спираль лаймовой цедры

Крепко взболтать водку, сок лайма, сахар по желанию и кусочки льда. Налить в стаканы. Украсить по желанию долькой лайма, спиралью лаимовои цедры и сразу подавать.

Зеленый дракон

60 мл сока киви, 20 мл лимонного сока, 4 ст. л. кристаллического сахара, 60 мл ананасового сока, 30 мл водки

Лимонный сок и сахар поместить на разные тарелки. Тонкий край двух небольших бокалов окунуть сначала в лимонный сок, а затем в сахар.

Перевернуть и дать обсохнуть. Ингредиенты смешать и подать смесь в двух бокалах, украсив каждый по желанию ломтиком киви.

Регина

20 мл сока лайма, 20 мл лимонного сока, 20 мл батида де коко (кокосовый коктейль), 10 мл голубого апельсинового ликера, 50 мл ананасового сока, 30 мл водки, 1 долька лимона по желанию, 1 коктейльная вишенка по желанию

Все ингредиенты смешать и подать в двух бокалах, по желанию украсив каждый лимонной долькой и коктейльной вишенкой.

Виски Сауэр

6 кубиков льда, 80 мл виски, сок ½ лимона, 20 мл сахарного сиропа, 1 ломтик лимона, содовая вода

Шейкер наполнить на $^1/_3$ кубиками льда и немного потрясти. Налить в него сахарный сироп, лимонный сок и виски, несколько раз крепко взболтать и затем слить смесь в два маленьких стакана для виски. Каждый украсить половиной лимонного ломтика и по желанию добавить содовой.

Чарли Чаплин

6 кубиков льда, 20 мл абрикот, бренди, 20 мл лимонного сока, 40 мл джина

Положить в шейкер кубики льда. Добавить абрикот бренди вместе с лимонным соком и джином сильно взболтать и разлить в

два коктейльных стакана.

Грог «Каминные щипцы»

3 бутылки красного вина (бордо), 1 апельсин, 1 лимон, 5 гвоздик, 500 г сахара, 1 бутылка рома (54 %)

В кастрюлю налить вино, положить в него гвоздику, нарезанные ломтиками апельсин и лимон. Все нагреть.

На кастрюлю положить металлическую лопатку с углублением, на нее выложить сахар и полить ромом. Пропитанный сахар поджечь и все время поливать ромом (лучше половником), пока весь расплавившийся сахар не попадет в кастрюлю. Крюшон подавать горячим в жаростойком стекле.

Глинтвейн

60 г сахара, ¼ палочки корицы, 3 гвоздики, цедра ½ лимона, 125 мл воды или чая, 1 бутылка красного вина, сок ½ лимона

В кастрюлю с водой или чаем положить сахар, корицу, гвоздику и лимонную цедру, вскипятить и 20 ми нут настаивать. Красное вино нагреть до температуры кипения. Раствор специй процедить. Все смешать и приправить лимонным соком. Красное вино ни в коем случае не кипятить. Количество сахара и лимонного сока можно увеличить или уменьшить по вкусу.

Глинтвейн «Морской котик»

1 бутылка белого полусладкого вина, 400 мл светлого рома, цедра 1 лимона, 1 палочка корицы, 200 г светлого изюма

Изюм промыть и соединить с 200 г рома, дать настояться в течение 5 часа. Корицу и цедру залить белым вином и оставшимся ромом. Подогреть до 6 ˚С и влить ром с изюмом,0. На медленном огне довести до кипения и разлить по кружкам. Каждую кружку украсить ломтиком лимона.

Сангрия (крюшон из красного вина)

В большой чаше для пунша или в 2–3 стеклянных кувшинах смешать 3 бутылки сухого красного вина, ¾ стакана ликера Гран Марнье (или другого апельсинового ликера) и 3 ст. л. сахара тонкого помола. Разрезать 3 апельсина и 3 лимона на 24 клиновидных ломтика каждый, добавить их к сангрии и поставить в холодильник на сутки. Перед подачей добавить 3 стакана содовой и кубики льда.

Пунш с бренди «Александер»

Смешать в большом кувшине 3 стакана бренди, $1^1/_2$ стакана какао-крема и $2^1/_3$ стакана сливок. Хорошо перемешать. В большую чашу для пунша положить колотый пищевой лед, вылить сливочную смесь, посыпать мускатным орехом и украсить разрезанными пополам ягодами клубники.

Пунш «Пиммз»

Положить колотый лед в большую чашу, добавить по $1^1/_2$

стакана Пиммз № 1 и сотерна «Комфорт», по ¾ стакана сладкого вермута и темного рома, $1^1/_2$ стакана апельсинового сока, 3 стакана шампанского, 250 г нарезанной клубники, ломтики лимона, апельсина и лайма. Добавить ломтики манго. Перемешать и подавать.

Ирландское кофе

2 ст. л. молотого кофе, 80 мл ирландского виски, 50 г сахара, 4 ст. л. сливок

Сварить 500 мл кофе и горячим смешать с виски и сахаром. Разлить по четырем бокалам. Взбить сливки в твердую пену и каждый бокал украсить пенной шапкой.

Подавать кофе с печеньем.

Альмгрог

100 мл красного вина, 100 мл муската Морио, 50 мл красного вермута, несколько капель Ангостуры горькой, 2 ч. л. изюма, 2 кусочка апельсиновой цедры, 2 ч л жидкого сахара, 20 мл Аквавита, 20 г очищенного миндаля

В жаростойкий сосуд налить красное вино, мускат, вермут и Ангостуры горькой, добавить изюм, кусочек апельсиновой цедры, сахар. Разогреть и дать постоять несколько часов. Добавить Аквавиту и миндаль, еще раз разогреть до горячего состояния и разлить в жаростойкие стеклянные бокалы с ручкой. Подавать с ложками.

Модные штучки

Ужин в японском стиле

Японская кухня проста, питательна и полезна. Блюда японской кухни выглядят эффектно, а, приложив некоторые усилия, по созданию соответствующего антуража, вы можете сделать ваш вечер незабываемым.

От электрического освещения лучше отказаться, потушите лампы и зажгите множество маленьких свечек. Музыкальный фон поможет создать звуки природы — дождя, пение птиц или аутентичных японских инструментов.

Японские блюда едят палочками. Существует несколько строгих правил этикета: палочками нельзя передвигать мисочки с едой, нельзя передавать еду, нельзя протыкать пищу.

Тарелочки для подачи блюд лучше выбрать в форме веера, лодочки или листьев и украсить цветами. А по окончании вечера принято дарить небольшие подарки.

Сашими из лосося

400 г филе свежего лосося,150 г дайкона, 100 г маринованного имбиря, 50 г васаби — японский зеленый хрен, 100 г соевого соуса

Ломтики свежей рыбы называются *сашими.* Поместите филе лосося в морозилку на 10 минут, чтобы его легче было нарезать, затем положите его стороной без кожи вверх. Длинным острым ножом нарезайте рыбу по направлению к себе, начиная делать разрез кончиком ножа, затем отодвигайте ломтик от филе вправо.

Тонко порежьте японскую редьку — дайкон. Положите на тарелку три ломтика, затем накройте их по диагонали еще двумя ломтиками. Порция может состоять из меньшего или большего количества ломтиков. Украсьте тарелку васаби и ломтиками маринованного имбиря. Подавать на стол с маленькой мисочкой соевого соуса. Сашими едят, окуная в соевый соус.

Макрель с мисо

1 макрель, выпотрошенная, 10 г свежего корня имбиря очистить и тонко нарезать, 300 мл рыбного бульона, 2 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки саке или сухого белого вина, ½ стакана мисо (готовая паста), 10 г свежего корня имбиря очистить и нарезать гонкой соломкой для украшения блюда.

Отрежьте у макрели голову и нарежьте рыбу кусками толщиной 2 см. Замочите имбирь, нарезанный тонкой соломкой и предназначенный для украшения блюда, в холодной воде на 5 минут, затем воду слейте.

Сложите лист фольги так, чтобы онбыл чуть меньше диаметра большой неглубокой сковороды. Влейте в сковороду бульон, саке или вино и добавьте сахар. Доведите до кипения, затем выложите в сковороду в один слой макрель и нарезанный ломтиками имбирь. Полейте макрель бульоном и затем накройте фольгой. Тушите на слабом огне 5–6 минут.

Возьмите небольшое количество бульона, растворите в нем мисо.

Вылейте снова в сковороду и тушите на медленном огне еще 12 минут, время от времени поливая макрель бульоном.

Шумовкой осторожно переложите макрель из сковороды на тарелку. Из ложки полейте сверху оставшимся бульоном и украсьте имбирной соломкой; подавайте блюдо на стол горячим.

Форель терияки

4 филе форели или любой другой рыбы, 5 ст. ложек соевого соуса, 5 ст. ложек саке, 5 ст. ложек мирина или сладкого белого вина.

Положите филе в мелкую форму в один слой. Смешайте ингредиенты для маринада и залейте маринадом рыбу. Накройте и маринуйте в холодильнике 5–6 часов, время от времени переворачивая рыбу.

Филе нанизать парами на два вертела или шпажки. Если филе слишком крупные, можно разрезать пополам.

Жарить форель в гриле барбекюпри максимальной температуре. Рыба должна находиться на расстоянии примерно 10 см от огня, смазать ее несколько раз маринадом. Жарить до готовности. Подавать горячей или холодной с оставшимся маринадом.

Креветки и авокадо с васаби

2 авокадо, разрезать пополам, удалить ядро и снять кожуру, 200 г отварных очищенных крупных креветок.

Это блюдо представляет собой идеальную закуску для вечеринки, поскольку оно чрезвычайно просто в приготовлении; однако соединять ингредиенты нужно непосредственно перед подачей на стол, иначе авокадо потемнеет, а васаби потеряет свой аромат, если дать ему постоять хотя бы непродолжительное время.

Для соуса васаби

4 чайные ложки соевого соуса, 2 столовые ложки рисового уксуса, 2 чайные ложки пасты васаби.

Смешайте ингредиенты для соуса васаби. Разрежьте обе половинки авокадо на мелкие кубики. *К*реветки отварите в подсоленной воде на слабом огне в течение 1 минуты. Нарежьте креветки на кусочки длиной примерно 2,5 см. Положите креветки

и авокадо в миску, заправьте соусом и тщательно перемешайте, затем незамедлительно подавайте на стол.

Темпура из креветок

8 сырых очищенных тигровых креветок, голов растительное масло для жарки, мука для присыпания.

Темпура представляет собой нежное, изумительное на вкус блюдо из маленьких кусочков продуктов, обжаренных в легком кляре. Секрет успеха заключается в использовании действительно холодной воды и в доведении масла до нужной температуры.

Для соуса к темпуре

200 мл воды, 3 ст. ложки саке, 10 г сушеного тунца, 3 ст. ложки соевого соуса.

Для кляра

½, яйца, 6 ст. ложек ледяной воды, 75 г муки, ½ чайной ложки разрыхлителя, 2 кубика льда.

Для украшения блюда

65 г дайкона мелко натереть.

Аккуратно снимите с креветок панцири, оставив хвосты. Отрежьте треть каждого хвоста по диагонали. Отожмите пальцами избыток воды чтобы она не попала в масло во время жарки и не вызвала брызги. Положите креветку на спину, чтобы она была вогнутой. Острым ножом сделайте в мясе три четыре диагональных разреза примерно на две трети толщины креветки так, чтобы кусочки держались вместе. Повторите со всеми креветками: это не позволит им во время жарки скручиваться. Распрямите креветки пальцами.

Чтобы приготовить соус поместите все ингредиенты в кастрюлю и доведите до кипения. Снимите с огня, дайте остыть и процедите.

Разогрейте масло для жарки на медленном огне до 185 ˚С. Начинайте готовить кляр, когда масло будет теплым. Всегда готовьте кляр непосредственно перед использованием, чтобы он остался очень холодным. Перемешайте, но не взбивайте яйцо в большой миске и оставьте половину для следующего использования. Добавьте сразу ледяной воды, муку и пекарный порошок. Перемешайте лишь два три раза, чтобы осталась сухая мука и комки. Добавьте кубики льда. Слегка присыпьте креветки мукой. Держа креветку за хвост, быстро обмакните ее в кляр и медленно опустите в масло. Не бросайте креветки в масло, так как при этом от них отделится кляр.

Жарьте креветки, пока они не поднимутся на поверхность масла и не станут хрустящими. Не зажаривайте до золотистого цвета. Жарьте по несколько креветок за раз, затем дайте стечь маслу.

Налейте в четыре маленькие мисочки соус для темпуры. Выложите темпуру на тарелку, украсьте дайконом и сразу подавайте на стол.

Курица якитори

Якитори — это куриные шашлыки по-японски.

6 куриных бедер без костей, 100 г лука-порея, специи по желанию

Для соуса к якитори

150 мл соевого соуса, 90 г сахара, 5 чайных ложек саке или сухого белого вина, 1 ст. ложка муки.

Чтобы приготовить соус, смешайте соевый соус, сахар и саке или вино с мукой в маленькой кастрюле и, помешивая, доведите до кипения. Убавьте огонь и варите на медленном огне 10 минут, пока соус не уменьшится в объеме на одну треть. Отставьте в сторону.

Разрежьте каждое куриное бедро на шесть кусков, а лук нарежьте на кусочки длиной 3 см.

Нанижите попеременно курицу и лук на 12 шпажек. Жарьте в гриле при средней температуре или на гриле-барбекю, обильно смазывая время от времени соусом. Жарьте 5—10 минут, чтобы курица пропеклась, но осталась сочной.

Подавайте с соусом для якитори, по возможности предложив к кебабам специи.

Куриные котлеты с соусом терияки Для куриных котлет

400 г куриного фарша, 4 яйца, 60 мл мелко нарезанного лука, 1 1/2 чайной ложки сахара, 1 1/2 чайной ложки соевого соуса, кукурузная мука для панировки, 1 ст. ложка растительного масла ½ пучка лука-порея для украшения блюда.

Для соуса терияки

2 ст. ложки саке, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сладкого белого вина, 2 ст. ложки соевого соуса.

Смешайте куриный фарш с яйцом, тертым луком, сахаром и соевым соусом, чтобы все ингредиенты полностью перемешались и смесь стала достаточно липкой, что обеспечивает нужную текстуру. На это уйдет примерно 3 минуты. Слепите из смеси 12 маленьких плоских круглых котлеток и слегка присыпьте их со всех сторон кукурузной мукой.

Замочите лук в холодной воде на 5 минут и затем воду слейте.

Разогрейте растительное масло в сковороде. Положите куриные котлеты в сковороду в один слой и жарьте на среднем огне 3 минуты. Переверните котлеты и жарьте еще 3 минуты с другой стороны.

Смешайте ингредиенты для соуса и вылейте в сковороду.

Время от времени переворачивайте котлеты, чтобы они равномерно покрылись глазурью. Постоянно слегка встряхивайте сковороду, чтобы соус не подгорел.

Уложите куриные котлеты на тарелке и посыпьте луком. Сразу подавайте на стол.

Жареная свинина в имбирном маринаде

400 г свиной вырезки нарезать на ломтики, 2 помидора, пучок кресс салата, $1^1/_2$ чайной ложки растительного масла для жарки.

Для маринада

20 г свежего корня имбиря, 4 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка саке или сухого белого вина.

Для приготовления маринада натрите имбирь и отожмите его над блюдом, чтобы получить 1 чайную ложку имбирного сока. Добавьте соевый соус и саке или вино, перемешайте. Положите в мелкое блюдо ломтики свинины, залейте маринадом и переверните ломтики, чтобы полностью покрыть их маринадом. Оставьте примерно на 15 минут.

Тем временем нарежьте помидоры на четыре дольки. Удалив корни, промойте и просушите кресс-салат. Поставьте подготовленные ингредиенты вместе с салатными листьями в холодильник.

Разогрейте растительное масло в сковороде. Положите в сковороду свинину в один слой и добавьте маринад. Жарьте на средне сильном огне, один раз перевернув свинину до золотистого цвета с обеих сторон.

Разложите свинину на тарелку с листьями салата помидорами и кресс-салатом. Полейте соком со сковороды и сразу подавайте на стол.

Свинина во фритюре с шинкованной капустой

Обжаренная во фритюре свинина очень вкусна с нежной зеленой капустой и фруктовым соусом, известным как *тонкатцу*. Это блюдо популярно во всех уголках Японии.

4 ломтика свиной вырезки, $1^1/_2$ чайной ложки соли, черный перец, обычная мука для панировки, 2 яйца слегка взбить, 50 г свежих белых хлебных крошек, 300 г капусты мелко нашинковать, растительное масло для жарки во фритюре.

Для соуса

100 мл коричневого соевого соуса, 3 ст. ложки томатного кетчупа, 1 ст. ложка сахара.

Отбейте свинину кухонным молоточком или скалкой чтобы сделать ее мягче. Посолите, поперчите и слегка присыпьте мукой.

Сначала обмакните отбивные в яйцо, а затем запанируйте их в хлебных крошках. Чтобы крошки хорошо держались, прижимайте их к мясу руками. Поставьте в холодильник

примерно на 10 минут, чтобы панировка прилипла.

В это время замочите шинкованную капусту в холодной воде примерно на 5 минут. Воду слейте капусту, поставьте в холодильник. Соедините ингредиенты для соуса, перемешивая пока не растворится сахар.

Медленно разогрейте растительное масло для жарки во фритюре до 165–170 °С. Жарьте по две отбивные примерно 6 минут переворачивая их пока они не станут хрустящими и золотистыми. Время от времени доставайте из масла плавающие хлебные крошки, чтобы они не подгорели. Дайте стечь с отбивных маслу и держите их горячими.

Разрежьте отбивные на полоски шириной 2 см и уложите на тарелку рядом с капустой. Полейте отбивные соусом. Сразу подавайте на стол.

Острый жареный сельдерей

Это простой острый гарнир, одинаково хорошо дополняющий основное блюдо как из мяса, так и из овощей.

4 стебля сельдерея, 1 сушеный красный перец чили, 1 ст. ложка растительного масла, 4 чайные ложки сахара, 2 ст. ложки соевого соуса.

Нарежьте стебли сельдерея на кусочки длиной примерно 2,5 см. Черешки сельдерея нарежьте на кусочки длиной 4 см, затем тонко нашинкуйте их вертикально.

Отрежьте от стручка чили плодоножку, затем разрежьте стручок вдоль пополам. Выскребите семена. Нарежьте мякоть тонкими ломтиками.

Разогрейте растительное масло в сковороде и положите чили, сельдерей и сахар. Жарьте на среднем огне, постоянно помешивая, 1 минуту, затем добавьте соевый соус и продолжайте жарить, не прекращая помешивать, еще 1 минуту.

Добавьте листья сельдерея и жарьте, постоянно помешивая, пока вся жидкость из ингредиентов не испарится. Чтобы сельдерей остался хрустящим, нужно выпарить жидкость быстро.

Подавайте сельдерей в четырех маленьких мисках, украсив ломтиками чили.

Рулет из омлета

Это блюдо представляет собой хорошо прожаренный омлет, скатанный в трубочку и нарезанный аккуратными кусочками, который можно подавать горячим или холодным.

8 яиц, 4 ст. ложки сахара, 4 чайные ложки соевого соуса, 6 ст. ложек саке или сухого белого вина, растительное масло для жарки.

На гарнир

50 г дайкона, 50 г маринованного имбиря, соевый соус.

Разбейте яйца в большую миску. Не взбивая яиц, перемешайте их при помощи пары палочек режущими движениями.

Смешайте в маленькой миске сахар с соевым соусом и саке или вином. Слегка перемешайте эту смесь с яйцами. Перелейте половину смеси в другую миску, так как жариться омлет будет в две партии.

Разогрейте в сковороде немного растительного масла и вытрите избыток.

Вылейте четверть смеси из одной миски в сковороду, наклоняя сковороду, чтобы покрыть ее дно тонким слоем. Когда край поджарится, а середина еще будет сырой, скатайте яйцо по направлению к себе.

Смажьте свободную сторону сковороды. Вылейте в сковороду треть оставшейся смеси. Приподнимите скатанное яйцо палочками и дайте сырому яйцу затечь под него.

Когда край схватится, скатайте омлет в противоположном направлении, наклоняя сковороду от себя, чтобы легче было скатать яйца.

Снова придвиньте рулет к себе, смажьте сковороду и вылейте на нее половину оставшейся смеси, дав яйцу затечь под рулет, как и раньше. Когда поджарится, воткните палочки в боковую сторону скатанного омлета и перекатите его к противоположной стороне сковороды. Остальные яйца жарьте таким же образом.

Переверните рулет так, чтобы он лежал краем вниз. Жарьте 10 секунд.

Выложите рулет на бамбуковую салфетку и туго скатайте ее. Затем сожмите омлет, придав ему ровную прямоугольную форму. Дайте остыть. Жарьте вторую партию яичной смеси таким же образом. Нарежьте холодный омлет на кусочки толщиной 2,5 см и украсьте имбирем, дайконом. Подавайте на стол с соевым соусом.

Лосось в омлете

Тамаго-тоджи, что означает яичная заливка, является японским названием этого типа блюд, которые могут приготавливаться из различных ингредиентов. Здесь использована консервированный лосось.

400 г консервированной горбуши, 10 стручков горошка, 2 луковицы, нарезать ломтиками, 8 чайных ложек сахара, 2 ст. ложки соевого соуса, 4 яйца взбить.

Разомните рыбу вилкой. Отварите горошек в течение 2–3 минут (воду слейте) и мелко нарежьте.

Положите лук в сковороду, добавьте 200 мл воды и доведите до кипения. Варите 5 минут на среднем огне, затем добавьте

сахар и соевый соус. Варите еще 5 минут. Добавьте горбушу и варите 2–3 минуты или пока бульон практически не испарится. Залейте сверху яйцом, чтобы покрыть всю поверхность. Посыпьте горошком и закройте сковороду. Жарьте 1 минуту на среднем огне, чтобы только схватилось яйцо. Не пережарьте, или яйцо свернется и будет плавать отдельными хлопьями. Выложите ложкой из сковороды на тарелку и сразу подавайте

Рисовые шарики (онигири)

1 ст. ложка соли, 1 кг свежесваренного риса, 4 маринованные сливы, 110 г лосося-гриль, ½ листа водоросли яки-нори, 1 ст. ложка семян кунжута.

Положите соль в миску. Отложите ложкой восьмую часть риса в маленькую рисовую миску. Сделайте в середине отверстие и вложите в него одну умебоши. Закройте рисом.

Смочите ладони обеих рук холодной водой, опустите один палец в миску с солью и равномерно натрите ладони солью.

Извлеките рис и умебоши из мискии положите на одну ладонь. Обеими руками слепите из риса треугольник, плотно, но не сильно сжимая его. Точно так же слепите еще три рисовых треугольника.

Разомните вилкой лосось, удалив кожу и кости. Смешайте рыбу с оставшимся рисом, затем слепите из смеси треугольники, как описано выше.

Разрежьте водоросль яки-нори на четыре ровные полосы и оберните одной полосой каждый из четырех рисовых шариков с умебоши. Рисовые шарики с лососем посыпьте кунжутом.

Суши

Рыба для суши должна быть абсолютно свежей, а отварной рис нельзя держать в холодильнике, иначе он затвердеет. Поэтому такое блюдо необходимо есть сразу. Обычно суши подаются с васаби (зеленым хреном) и соевым соусом.

$2^{1}/_{5}$ стакана риса, промыть и просушить в течение 1 часа, 2 ст. ложки саке или сухого белого вина, паста васаби, соль, соевый соус и маринованный имбирь, в качестве приправы.

Для уксуса к суши

4 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара.

Для гарнира из морепродуктов

1 кальмар, 1 отварной осьминог, 200 г тунца, 200 г лосося, 4 очищенные крупные креветки без голов.

Для маринада

1 ст. уксуса, 1 чайная ложка сахара.

Для рулета из омлета

3 яйца, 1 столовая ложка саке или сухого белого вина, сахара и воды, 1 см водоросли яки-нори.

Отварите рис, заменив необходимое количество воды для варки саке или вином. Тем временем разогрейте ингредиешы для уксуса, добавив 5 мл соль, тщательно перемешайте и охладите. Влейте эту смесь в горячий отварной рис, тщательно перемещайте лопаточкой, одновременно постоянно обмахивая рис, — это придает рису замечательный глянец. Накройте влажной тканью и дайте остыть. Не ставьте в холодильник, иначе рис затвердеет.

Нарежьте кальмара полосками шириной 2–3 см и длиной 5 см. Нарежьте ногу осьминога полосками того же размера. Кусочки тунца и лосося должны иметь примерно такие же размеры, но толщиной около 4 мм.

Нанижите креветок на бамбуковы вертела через хвост и голову, что в готовом виде они не были скрюченными. Варите не более 1 минуты, затем снимите с вертелов и удалите панцирь, оставив хвост. Разрежьте каждую креветку по брюшку, не прорезая ее насквозь, и удалите темную венку, затем раскройте креветки как книги. Смешайте в блюде ингредиенты для маринада, добавив щепотку соли. Поместите в маринад креветки и оставьте на 10 минут.

Приготовьте рулет из омлета из указанных ингредиентов, добавив 2 мл ($^1/_3$ чайной ложки) соли. Охладите, затем нарежьте ломтиками толщиной 5 мм.

Смочите руки и слепите примерноиз 15–20 г риса прямоугольник высотой 1 см, шириной 2 см и длиной 5 см. Повторите с остальным рисом.

Пальцем нанесите немного васаб в центр каждого рисового прямоугольника и положите сверху морепродукты. Не добавляйте васаби в суши с яйцом — вместо этого перетяните суши водорослью. Подавайте с соевым соусом и гари, чтобы освежать небо после каждого кусочка.

Простые суши-рулеты

Для совершенствования искусства заворачивать суши в водоросли требуется практика, и нет лучшего способа начать, чем эта простая форма суши-рулета, известная как *хосомаки,* обычно представляющая собой тонкую трубочку с одной начинкой. Этот вид суши великолепно подходит для пикников и канапе, поскольку такие кусочки очень удобно класть в рот, и, конечно же, этот вид суши всегда подается в холодном виде.

10 см нори, 200 г тунца, 200 г лосося, ½ огурца, паста васаби.

Для риса

2 стакана отварного риса.

Для уксусной смеси

$1^1/_2$ чайной ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, $^2/_3$ чайной

ложки соли, маринованный имбирь, соевый соус.

Разрежьте нори пополам вдоль. Разрежьте тунца и лосося на четыре длинные полоски шириной и высотой 1 см. Длина полосок должна равняться длинной стороне нори. При необходимости используйте по две полоски рыбы на нори.

Положите лист нори блестящей стороной вниз на бамбуковую салфетку, лежащую на разделочной доске.

Разделите рис в миске, в которой он лежит, пополам, затем разделите каждую половину на шесть частей, чтобы всего получилось 12 порций. Положите пальцами одну порцию риса поверх листа нори, оставив по 1 см водоросли незакрытыми сверху и снизу.

Размажьте немного васаби горизонтальной линией посередине риса и положите по этой линии полоску тунца.

Взяв салфетку и край водоросли нори с той стороны, которая ближе к вам, скатайте нори и рис трубочкой, посередине которой окажется тунец. Используйте салфетку в качестве опоры — не закатывайте ее в продукты. Рис нужно скатать плотно, чтобы он слипся и плотно держал начинку.

Осторожно раскатайте салфетку и достаньте из нее суши. Сделайте точно так же еще 11 рулетов, по четыре с каждой начинкой. Не кладите васаби к огурцу. Сырым ножом нарежьте каждый рулет на шесть ломтиков и поставьте их вертикально на плоском блюде. Время от времени протирайте и снова смачивайте нож. Украсьте гари (маринованным имбирем) и подавайте с соевым соусом.

Суп из грибов шиитаке и яйца

600 мл бульона из тунца, 4 гриба шиитаке, 1 чайная ложка соли, 2 чайные ложки соевого соуса, 1 чайная ложка саке или сухого белого вина, 2 яйца, ½ пучка салата.

1. Доведите бульон до кипения, положите грибы шиитаке и варите на слабом огне 1–2 минуты, но не переварите.

2. Добавьте соль, соевый соус, саке или вино. Затем разбейте в миску яйца и тщательно перемешайте палочками.

3. Влейте яйцо в суп тонкой ровной струйкой круговым движением — словно рисуете на поверхности супа спираль. Чтобы суп остался прозрачным, огонь должен быть достаточно сильным для того, чтобы яйцо затвердевало по мере попадания в бульон.

4. Варите на слабом огне несколько секунд, чтобы проварить яйца. Разбейте яйца палочками, чтобы разделить их между четырьмя тарелками поровну. Снимите с огня. Посыпьте кресс-салатом и сразу подавайте.

Креветочный суп с яичными узелками

800 мл бульона из тунца, 1 чайная ложка соевого соуса, соль, 150 г лука порея.

Для креветочных шариков

200 г сырых креветок, 65 г филе трески, 1 чайная ложка яичного белка, 1 чайная ложка саке или сухого белого вина, $4\frac{1}{2}$ чайной ложки кукурузной муки, 5 г соевого соуса.

Для омлета

1 яйцо, сухое вино, растительное масло, для жарки.

Пропустите креветки, треску, яичный белок, 1 чайную ложку саке или вина, кукурузную муку или картофельный крахмал, соевый соус и щепотку соли в кухонном процессоре или блендере, чтобы получилась липкая паста. Или же мелко порубите креветки и треску, помните их боковой стороной лезвия ножа и затем тщательно истолките пестиком в ступке, добавив остальные ингредиенты.

Слепите из полученной смеси четыре шарика и отварите их на пару на сильном огне в течение 10 минут. Замочите зеленый лук в холодной воде на 5 минут, воду слейте.

Смешайте яйцо со щепоткой соли и белым вином. Разогрейте в сковороде немного растительного масла и влейте яйцо, наклоняя сковороду, чтобы равномерно покрыть ее дно. Когда яйцо затвердеет, переверните омлет и жарьте 30 секунд. Дайте остыть.

Нарежьте омлет длинными полосками шириной 2 см. Завяжите каждую полоску одним узлом, положите в сито и промойте горячей водой, чтобы удалить избыток жира. Доведите бульон до кипения и добавьте соевый соус, щепотку соли и немного саке или вина. Положите креветочные шарики и яичные узелки равными порциями в четыре миски. Влейте бульон, посыпьте зеленым луком и подавайте.

Кекс из зеленого чая

1 стакан муки, 15 г порошка из зеленого чая, ½ чайной ложки разрыхлителя, 3 яйца, $\frac{1}{3}$ стакана сахарного песка, $\frac{1}{3}$ стакана японской засахаренной фасоли адуки, 65 г сливочного масла.

Нагрейте духовку до 180 °C. Выстелите бумагой и смажьте жиром форму для хлеба. Просейте вместе муку, порошок из зеленого чая и разрыхлитель и отставьте в сторону. В большой жаропрочной миске взбейте яйца с сахаром над кастрюлей с горячей водой, чтобы получилась светлая густая масса. Всыпьте в получившуюся смесь просеянную муку. Прежде чем мука намокнет, добавьте японскую засахаренную фасоль адуки, затем аккуратно перемешайте ингредиенты лопаточкой. Мешайте смесь сгибающим движением начиная ото дна один два раза. Не

перемешивайте слишком тщательно. Точно так же замешайте растопленное сливочное масло.

Влейте полученную смесь в форму и разровняйте поверхность. Выпекайте в нижней части духовки 35–40 минут или пока теплая металлическая шпажка, воткнутая в середину кекса не выйдет чистой, без прилипшего теста. Выложите кекс на проволочную решетку и удалите бумагу, пока он еще горячий. Дайте остыть. Порежьте на ломтики и подавайте со взбитыми сливками.

Фондю

Фондю поможет сделать вечер незабываемым. Название происходит от французского слова «fondre», что означает плавиться или растапливаться. Слово почти правильно отражает особый способ приготовления еды, и особенно это касается швейцарского сырного фондю, от которого и произошли все остальные варианты. Салаты к фондю готовят из листовых овощей. К говядине подают салат из помидоров, печеный картофель со лисвками

Оснащение для фондю

Посуда для фондю изготавливается из глины, чугуна или стали. Для фондю с растительным маслом или бульоном используют специальные металлические кастрюли с подогревом, настоящее сырное фондю готовится в глиняной посуде, поставленной на источник нагрева. Таким небольшим источником тепла служит спиртовая или газовая горелка с регулятором.

Вилки — важная принадлежность фондю. Они должны быть обязательно с деревянными или пластиковыми ручками, иначе гости не смогут поджарить или сварить на них кусочки продуктов. Для мясных или рыбных фондю подавайте вилки с двумя зубцами, для сырных — с тремя. На каждой вилке должна быть цветная метка, чтобы гости без труда определили, кто какой вилкой ест.

Все ингредиенты для фондю нарезаются на кусочки, удобные для еды. Мясо, птица, а также белый хлеб для сырного фондю нарезаются кубиками. Для фондю с растительным маслом лучше использовать быстро прожаривающееся мясо, например, филе говядины или телятины, филе куриной грудки. Для фондю с бульоном можно использовать свиное филе. Мясо для фондю нарезают очень тонко. Для этого положите мясо на час в морозилку — оно затвердеет и легко нарежется на тонюсенькие ломтики. Растительное масло для фондю должно быть

нейтрального вкуса, лучше всего, подсолнечное. Бульоны для фондю желательно делать самим. Для рыбного фондю приготовьте бульон из плавников, хвостов и головы рыб, мясной бульон — из суповых костей и ребер. Замечательное фондю получается из кубиков овощей. Сваренные в бульоне кубики баклажанов, цуккини, тыквы, брокколи, сельдерея, перца, цветной капусты и кольраби приобретают замечательный вкус. Кроме того, вкусный бульон в заключении фондю можно выпить.

Фондю французское

800 г филе говядины, 1 долька чеснока, 1 л растительного масла или 1 кг кокосового жира, соль, перец

Мясо зачистить от пленок и жира, обмыть, обсушить и нарезать кубиками величиной 3 см. Разложить кусочки мяса по четырем тарелкам. Чесночную дольку очистить, разрезать пополам и натереть ею кастрюлю для фондю.

В кастрюлю налить масло, разогреть его на плите. Переставить кастрюлю на плитку для подогрева, которую поставить в середину стола. Масло в кастрюле должно продолжать слабо кипеть. Всыпать соль и свежемолотый перец. Кусочек мяса нанизывать на вилку для фондю и опускать в масло. Продолжительность обжаривания каждый определяет по своему желанию. К фондю подается свежий багет, различные салаты, маринованные огурчики, оливки, консервированные фрукты, маринованные луковички, консервированные огурцы и различные соусы. В качестве напитка лучше всего подходит красное вино.

Огненное фондю

25 г сушеных грибов, 300 г филе говядины, 2 дольки чеснока, 10 ст. л. соевого соуса, 8 ст. л. хереса, 1 пучок кинзы, 1 ч. л. крахмала, ½ л китайской смеси пряностей, 125 г соуса тартар, 125 г крупных креветок, 250 г филе палтуса (или другой рыбы), 2 яйца, перец, 1 ч. л. растительного масла, 3 моркови, 175 г редьки, 2–3 л мясного бульона

Грибы замочить в теплой воде. Говядину нарезать тонкими ломтиками. Очистить чеснок, измельчить и смешать стремя ст. ложками соевого соуса и хересом. Мясо сбрызнуть получившимся маринадом, накрыть крышкой и поста вить на 1 час в холодильник. Измельчить кинзу. Половину ее смешать с крахмалом, ¼ ч. л. китайской смеси пряностей, тартаром, 1 ст. л. соевого соуса и 1 ст. л. хереса. Слепить из этой смеси шарики величиной с грецкий орех. Креветки и рыбу вымыть и насухо вытереть. Рыбное филе нарезать тонкими ломтиками.

Взболтать яйца, приправить 2 ст. л. соевого соуса, остатком китайской смеси пряностей, небольшим количест вом кинзы и перцем. На растительном масле испечь из этой смеси омлет и

разрезать его на куски. Грибы откинуть на сито и дать стечь воде. Морковь и редьку очистить и нарезать декоративными, удобными для еды кусочками.

Все подготовленные продукты красиво разложить на тарелках и посыпать остатками кинзы.

Вскипятить на плите бульон с остатками кинзы и хереса. Большую часть бульона (около 2 л) перелить в кастрюлю с огнем (с подогревом), поставить ее на середину стола. Бульон должен продолжать тихо кипеть. Каждый варит себе подготовленные и разложенные продукты в маленьком ситечке в кипящем бульоне. Остальной бульон подать отдельно в чашечках.

Рыбное фондю

1,5 кг филе рыбы или 3 кг рыбы (например, горбуша, морской черт, хек, ерш, осетр, скумбрия, кефаль, окунь), 200 г крупных креветок, 50 г зеленого лука, 400 мл концентрированного рыбного бульона, 1 л прозрачного овощного бульона

Рыбу очистить от косточек, нарезать кусочками, обсушить. В кастрюлю налить рыбный бульон, разбавить его овощным бульоном, на сыпать кольца зеленого лука. Бульон вскипятить на плите и перелить в кастрюлю для фондю.

К фондю подать различные соусы.

Пивное фондю по-крестьянски

250 мл темного солодового пива, ¼ ч. л. порошка тмина, 1 щепотка натертого мускатного ореха, 1 щепотка порошка гвоздики, соль, свежемолотый белый перец, 1 ст. л.меда, 600 г сыра, 2–3 ст. л. апельсинового сока, 3 ст. л. крахмала, ½ пучка кудрявой петрушки, 8—10 свежих бубликов с крупной солью

В кастрюле для фондю разогреть пиво. Добавить специи и мед, все перемешать. Сыр натереть на мелкой терке, всыпать в пиво и перемешивать, пока он не расплавится. Смешать апельсиновый сок с крахмалом и влить в сырную массу. Туда же добавить измельченную петрушку. Горячую сырно-пивную массу вылить в эмалированную чугунную сковороду. Поставить ее на плиту для подогрева посередине стола. Поджечь спиртовку. В этом фондю не используется вилки.

Каждый участник отламывает себе кусочек бублика и окунает его в сырный крем. Кусок с кремом откусывается и окунается дальше. Запивают пивом.

Мясное фондю с овощами

по 200 г филе свинины, говядины и куриной грудки, 200 г филе индейки, 150 г шампиньонов, 200 г цуккини, 150 г брокколи, 100 г маленьких луковиц, около 1,5 кг маргарина разные соусы

Мясо нарезать кубиками. Шампиньоны, цуккини и брокколи вымыть и очистить.

Цуккини разрезать вдоль и каждую половинку нарезать ломтиками. Брокколи разделить на соцветия. Очищенный лук разрезать пополам.

В кастрюле для фондю разогреть маргарин. Все продукты готовить, нанизывая на вилки для фондю. К столу подать соусы, салаты, оливки, огурчики и свежий багет.

Испанское рыбное фондю

1 доза шафрана около, 750 мл куриного бульона, 1 пучок кервеля, 500 г филе морского языка, нарезанного кубиками, 1 пакет больших крабов, 100 г очищенного лука шалот, 250 г брокколи, азделенной на соцветия, 4 очищенных луковицы зеленого лука, 4 яичных желтка немного хереса

Шафран растворить в небольшом количестве бульона и влить в куриный бульон, перемешать. Бульон вместе с листьями кервеля перелить в кастрюлю для фондю и разогреть на плите. На тарелках разложить рыбное филе, крабов, лук-ша-лотт и брокколи. Украсить кусочками зеленого лука. Поджечь плитку для подогрева и поставить на нее кастрюлю для фондю. Кусочки рыбного филе, крабов, шалотт, брокколи и кусочки зеленого лука нанизывать на вилки для фондю, опускать в бульон и варить в нем до готовности.

Швейцарское сырное фондю

1 долька чеснока, 500 мл белого вина, перец, 400 г сыра эмменталер, 400 г сыра аппензелер, 1 ч. л. крахмала, 6 ст. л. вишневого ликера, 1 багет (500 г)

Чесночную дольку очистить, разрезать пополам и натереть изнутри кастрюлю для фондю. Залить в нее вино (1 ст. л. сохранить) и поперчить. Весь сыр нарезать кусочками и положить в кастрюлю. Смесь довести до кипения и на самом слабом огне перемешивать ее венчиком 8—10 минут, пока весь сыр не растворится. Размешать крахмал с 1 ст. л. вина, и, когда сыр начнет в середине образовывать пузыри, сильно вбить в него венчиком крахмал с вином. Добавить вишневый ликер. Все покипятить 1 минуту и поперчить. Кастрюлю выставить на середину стола на плитку для подогрева и так отрегулировать температуру, что бы фондю слабо кипело. Хлеб нарезать кубиками и, насадив на вилку, окунать в сырное фондю.

Сырное фондю по-деревенски

150 г сыра «грюйер», 150 г сыра эмменталь, 150 г белого сухого вина, 20 мл бренди, 1 чайная ложка картофельного крахмала, 2 зубчика чеснока, 50 г окорока, 35 г сливочного масла, 400 г картофеля, 400 г брокколи, 3 сладких перца

Картофель вымыть и отварить в мундире. Окорок нарезать кубиками. Брокколи отварить, чеснок измельчить, сыр натереть

на терке. Сладкий перец очистить от семян, нарезать полосками и слегка обжарить. Смазать стенки и дно кастрюли маслом. Поставить кастрюлю на плиту. Обжарить мелко нарезанный окорок. Всыпать тертый сыр, влить вино и бренди, добавить крахмал и чеснок. Помешивая, довести смесь до кипения. Переставить кастрюлю на горелку. Отдельно подать очищенный картофель, брокколи и перец. Окунать овощи в сыр и есть.

Китайское фондю

800 г говяжьей вырезки или 400 г свиной вырезки, или 400 г телячьей вырезки, 1 л мясного бульона, 2 ст. л. белого вина, 2 ч. л. соевого соуса

Мясо нарезать тонкими лом тиками и разложить по четы рем тарелкам. Мясной бульон налить в кастрюлю для фондю и разогреть на плите. Влить белое вино и соевый соус.

Переставить фондю на плитку для подогрева. Ломтики мяса нанизывать на вилку для фондю и опускать в кипящии бульон. Время приготовления каждого кусочка — 1 минута. На стол подают соусы, салаты и багеты, а также терпкое красное вино. В заключении, когда все мясо приготовлено, разливают по порциям мясной бульон. Он получается особенно крепким и ароматным.

Овощное фондю

на 1 порцию по 200 г овощей (например, цветной капусты, брокколи, моркови, цуккини, баклажан, фенхеля, порея, пряной зелени), 100 г муки, 2 яйца, ½ ч. л. соли, 125 мл пива, растительное масло

Все овощи очистить и вымыть. Цветную капусту и брокколи разделить на соцветия. Морковь разрезать вдоль пополам или на четыре части. Цуккини, баклажаны и фенхель разрезать на кусочки. Зелень помыть под струей воды.

Все твердые овощи, как, например, цветную капусту, брокколи, морковь и фенхель бланшировать около 2–3 минут, затем обдать холодной водой. Из просеянной муки, яиц, соли и пива вымесить гладкое тесто.

Масло разогреть в кастрюле для фондю. Кастрюлю переставить на спиртовку на середину стола, где масло должно продолжать кипеть. Овощи нанизывать на вилку для фондю, окунать в тесто и жарить в масле до золотистого цвета.

На стол подавать соусы и багет со сливочным маслом.

Укропный соус с горчицей к фондю

260 г жирной простокваши, 75 г густой жирной сметаны, 1 ч. л. меда, 2 ст. л. дижонской горчицы, 1 ст. л. измельченного укропа

Все продукты тщательно перемешать друг с другом.

Чесночный соус к фондю

260 г жирной простокваши, 75 г густой жирной сметаны, 2

дольки чеснока, лимонный сок, соль, красный перец

Простоквашу вымешать со сметаной. Добавить чеснок, продавленный через чесночный пресс, и растереть. Посолить и полить лимонным соком по вкусу. Украсить соус красным перцем.

Соус из артишоков к фондю

150 г консервированных донышков артишоков, 3 ст. л. майонеза, порошок паприки сладкой, соль, перец

Артишоки превратить в пюре с помощью миксера, смешать с майонезом. Приправить по вкусу солью, перцем и порошком паприки.

Томатно-луковый соус к фондю

1 банка томатов в собственном соку (425 мл), 1 лук шалотт, 1 лук порей, крупно молотый черный перец, чесночная соль, 1 щепотка порошка корицы, ¼ ч. л. сахара, ½ л. порошка чили

Томаты откинуть на сито, дать стечь соку и порезать кубиками. Лук шалотт очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук порей нарезать кружочками.

Все овощи смешать и приправить перцем, есночной солью, корицей, сахаром и порошком перца чили.

Острый апельсиновый соус к фондю

1 апельсин, 1 ч. л. сливочного масла, 1 ч. л. брусничного компота, 1 ч. л. горчицы средней остроты, 1 ст. л. хрена, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. сахара, соль

Очистить апельсин, нарезать кусочками мякоть и спассеровать ее в растопленном сливочном масле. Добавить бруснику, горчицу, хрен и лимонный сок, все хорошо перемешать. Посолить и посахарить по вкусу.

Чесночный майонез к фондю

2 дольки чеснока, 4 ст. л. майонеза, 2 ст. л. густой жирнойсметаны, 5 ст. л. измельченной смешанной пряной зелени, соль, перец

Чеснок очистить, раздавить и смешать с майонезом, сметаной и зеленью. Приправить по вкусу солью и перцем.

Фруктовое фондю

1 дыня, ½ свежего ананаса, 250 г свежих фиников, 250 г персиков, 6 апельсинов, 3 лимона, 6 ст. л. меда, 20 мл малинового ликера, 100 г кокосовой стружки

Дыню, ананас и финики нарезать мелкими кусками. Персики окунуть в кипяток, обдать холодной водой, снять кожицу и нарезать кусочками.

Фрукты разложить на шесть тарелок. Из апельсинов и лимонов выжать сок и вымешать его с медом. В кастрюле для фондю вскипятить сок и добавить малиновый ликер. Кастрюлю

переставить на стол на плитку для подогрева.

Фрукты нанизывать на вилку для фондю, окунать в горячий сок и держать в нем 2 минуты. Затем окунать в кокосовую стружку.

Фондю с имбирем

500 г груш, сок 1 лимона, 4 мандарина, разделенных на ломтики, 125 мл сливок, 250 г разломленного на кусочки горького шоколада, 100 г засахаренных кусочков корня имбиря, 1 ст. л. имбирного или апельсинового ликера, порошок корицы, порошок гвоздики, хлеб с отрубями, кусочки лимонного бисквита

Очищенные груши нарезать ломтиками и сразу полить лимонным соком. Груши и ломтики мандаринов разложить по тарелкам. В кастрюле разогреть сливки, положить в них кусочки горького шоколада и растопить при непрерывном перемешивании. Добавить засахаренный имбирь, ликер, специи (по вкусу), все хорошо перемешать. Шоколадный крем перелить в керамическую кастрюльку для фондю и поставить на плитку для подогрева. Подготовленные фрукты, хлеб и бисквиты окунать на вилках в крем. На стол подаются миндальные орехи, миндальные пирожные, жирная сметана

Шоколадное фондю

500 г свежих фруктов, 120 г песочных пирожных, 10 бисквитиков, 100 г миндальных пирожных, 200 г сливок, 100 г сливочного шоколада, 100 г горького шоколада, 2 ст. л. коньяка или бренди

Фрукты очистить, нарезать кубиками и разложить в вазочки. На тарелках выложить кусочки пирожных и бисквитики.

В кастрюле для фондю разогреть сливки. Добавить кусочки шоколада и растопить, при этом все время мешать, чтобы шоколад не пристал ко дну, и не давать смеси кипеть.

Кастрюлю для фондю переставить в середину стола на плитку с регулируемым подогревом или со свечой. Влить в кастрюлю коньяк или бренди. Фрукты или выпечку нанизывать на вилки для фондю и окунать в шоколад.

Экзотическая кухня

Салат из папайи с креветками

1 плод папайи, 2 плода киви, 4 красивых листа зеленого салата, 150 г отварных, или консервированных, креветок, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сливок, 1 ч. ложка томатной пасты, ½ ч. ложки горчицы, 1 ст. ложки лимонного сока, щепотка молотого красного горького перца, щепотка молотого черного перца, соль.

Соединить в одной емкости сметану, сливки, томатную пасту, горчицу и тщательно перемешать до образования однородной массы. Приправить смесь лимонным соком, солью и перцем и еще раз хорошо перемешать. Готовый соус перелить в соусник и отставить. Плод папайи вымыть, очистить от кожуры, разрезать пополам и удалить зерна. Очищенную мякоть нарезать длинными ломтями. Плоды киви вымыть, очистить, сняв острым ножом тонкий (насколько это только возможно) слой кожуры, и разрезать каждый очищенный плод на 4 части. Листья зеленого салата вымыть, обсушить и разложить по одному листу на каждую порционную тарелку. Сверху на лист зеленого салата уложить ломти плода папайи, 2 четвертинки плода киви и горку очищенных отварных или консервированных креветок. Перед подачей к столу полить составные части салата приготовленным соусом.

Папайя с ветчиной

1 плод папайи, 100 г ветчины, ½ лимона, 50 г голландского сыра, 5—10 очищенных ядер грецких орехов, щепотка молотого черного перца.

Плод папайи вымыть, очистить от кожуры, разрезать пополам и удалить зерна. Очищенную мякоть нарезать тонкими дольками и, разложив эти дольки по порционным тарелкам, полить их выжатым из ½ лимона соком и посыпать молотым черным перцем. Порезать тонкими кусочками ветчину. Положить кусочек ветчины сверху на каждую дольку папайи. Подать к столу, украсив нарезанным стружками голландским сыром и очищенными ядрами грецких орехов.

Салат из бананов и дыни

4 банана, 1 небольшая дыня, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки, майонеза или сметаны, 2 ст. ложки толченых грецких орехов.

Бананы вымыть и очистить от кожуры. Мякоть бананов нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см. Дыню вымыть, разрезать на половинки и очистить разрезанные половинки сначала внутри от семечек, а затем снаружи от кожуры. Разделить сначала очищенные половинки на продольные ломтики, а затем разрезать эти ломтики на небольшие кубики. В небольшой емкости соединить мед, лимонный сок, майонез и тщательно их перемешать до получения однородного соуса. Уложить в салатницу кружочки бананов и кубики дыни, аккуратно перемешать и заправить приготовленным соусом. Перед подачей к столу посыпать салат толчеными орехами.

Салат из креветок, желе и огурцов

10 г креветок, 40 г консервированного зеленого горошка, 45 г

свежих огурцов, 36 г крахмала, 20 г соевого соуса, 25 г кунжутного соуса, 5 г кунжутного масла, 5 г уксуса.

Отваренные креветки нарезать небольшими дольками, свежие огурцы — соломкой, желе из крахмала — тонкими длинными полосками. В салатник положить желе из крахмала, полить его соусом из уксуса, кунжутного масла, кунжутного соуса и соевого соуса. На желе уложить креветки, с боков — зеленый горошек и свежие огурцы.

Мускул морского гребешка с ветчиной и омлетом

100 г мускула морского гребешка, 40 г ветчины, 10 г вина (или коньяка), 2 яйца. 10 г свиного сала, 1 г концентрата, 1 г соли.

Яйца взбить в миске, положить туда мускул морского гребешка, концентрат, соль, хорошо перемешать и вылить на сильно разогретую сковороду с жиром, добавить немного бульона, перемешать, посыпать сверху ветчиной, нарезанной мелкими кубикам, и залить вином.

Омлет с моллюсками и ветчиной

2 куриных яйца, 15 г моллюсков (можно консервированных), 30 г вареной ветчины, 30 г свиного сала, 10 г рисовой водки, 5 г концентрата, 5 г имбиря, 5 г соли.

Подготовленных моллюсков тщательно отжать от воды. Ветчину и имбирь мелко порубить. Во взбитые яйца положить моллюсков, ветчину, концентрат, имбирь, соль, влить рисовую водку, куриный бульон (20 г) и хорошо перемешать. Подготовленную смесь вылить на разогретую сковороду с жиром и при встряхивании сковороды жарить до готовности, после чего влить растопленный жир.

Салат из авокадо и манго с гранатовым соусом

1 плод авокадо, 1 плод манго. Для приготовления гранатового соуса: 1 гранат, сок лимонов (или цитрусовых), 1 стакан гранатового сиропа, ½ стакана воды, 1 полная ст. ложка пищевого крахмала, 2 ст. ложки сахара, 1 ч ложка коньяка или рома.

Очистить плоды авокадо и манго, мякоть плодов, отделив предварительно от косточки, порезать продолговатыми ломтиками. Нарезанные ломтики разложить на 4 тарелки. Кусочки авокадо немедленно полить небольшим количеством цитрусового сока, ибо если этого не сделать, то они очень быстро приобретут коричневый цвет. Приготовление гранатового соуса: гранат разделить пополам, достать зернышки и при этом убедиться, что на них не осталось кожуры граната, имеющей горький вкус. Гранатовый сироп с цитрусовым соком и зернышками граната довести до кипения. Пищевой крахмал размешать в воде и добавить в смесь гранатового сиропа с цитрусовым соком, а потом в течение 1 минуты варить

образовавшийся соус. Затем добавить в соус сахар и фруктовую воду (коньяк или ром). Соус охладить и залить им фрукты. Рецепт приготовления гранатового соуса рассчитан на 8 порций. Гранатовый соус можно хранить в холодильнике в хорошо закрытой посуде в течение 8— 10 дней. Гранатовый соус также хорошо подходит к ванильному и фруктовому мороженому, а также к шербетам.

Суп-пюре из креветок (швейцарская кухня)

300–400 г варено-мороженых креветок для варки бульона, 400–500 г сардин, по 1 ст. ложке мелко нарезанных моркови и лука, соль по вкусу, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, по 2 ст. ложке сливочного масла и муки, 1,5 л рыбного бульона, 2 стакана молока, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Подготовленные сардины без голов отварить с добавлением моркови, лука и соли, бульон процедить и использовать для приготовления супа. Креветок очистить от панциря, нарезать на кусочки и обжарить в сливочном масле и муке с кореньями и луком. Обжаренных креветок и овощи пропустить через мясорубку, добавить бульон и развести массу до консистенции вязкой каши. Затем протереть ее через сито, вновь добавить бульон и довести до кипения. Перед окончанием варки заправить суп белым соусом и яично-молочной смесью. Соль по вкусу.

Суп рисовый с мидиями (швейцарская кухня)

150–200 г вареных мидий, 1 стакан риса, 2 моркови, ¼ корня петрушки, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки маргарина, соль, ½ ч. ложки мелко нарезанной зелени петрушки или укропа.

Отварных мидий нарезать тонкими ломтиками. В кипящий бульон из мидий положить промытый в теплой воде рис. Коренья петрушки и лук нарезать кубиками, пассеровать на масле и добавить в бульон за 15–20 минут до окончания варки. Одновременно с кореньями положить мидий, соль, черный перец. (5–6 горошин). При подаче на стол посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

Бульон с крабами и огурцами

60 г консервированных крабов, 50 г огурцов, 10 г рисовой водки, 5 г соевого соуса. 10 г имбирь.

У крабов удалить костные пластинки. Свежие огурцы нарезать ломтиками, срезав с их концов кожицу. Подготовленных крабов положить в посуду, налить рыбный бульон, довести его до кипения, добавить рисовую водку, соевый соус и имбирь, после чего снять пену и перелить бульон в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку, куда предварительно положить ломтики огурцов.

Суп из омаров

2 ст. ложки масла, 400 г омаров, 3 стакана сливок или молока, соль и перец.

Масло растопить на сковороде. Добавить омаров и держать на огне 3 минуты. Затем влить сливки или молоко, посолить и поперчить. Подавать в горячем виде с гренками, поджаренными на масле.

Суп овощной с акулой

500 г филе акулы, 1 картофелина, 1 головка репчатого лука, 2 стручка консервированного сладкого перца или 2–3 свежих помидора, 1 стакан консервированной стручковой фасоли или консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки шпига, нарезанного мелкими кубиками, 2 дольки чеснока, 2 лавровых листа, соль по вкусу, 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, сметана.

Филе акулы, нарезанное кубиками, тушить с обжаренным на шпике луком и мелко нарезанным стручковым перцем или помидорами. Затем добавить в горячую воду (1–1,5 л) стручковую фасоль или горошек, нарезанный кубиками картофель и варить до готовности картофеля. За 3–5 минут до окончания варки добавить лавровый лист, растертый чеснок, соль. При подаче на стол заправить суп сметаной и посыпать зеленью.

Суп из черепахи

1 черепаха, 1 морковь, 1 ст. ложка картофельного крахмала, кусочек масла, щепотка сахара, лимон, соль.

Вычистив панцирь, варить черепаху 30 минут. После этого извлечь мясо и порезать его на мелкие кусочки. Отдельно сварить морковь с солью, сахаром и маслом. В сваренный морковный суп добавить мясо черепахи и процедить бульон, в котором черепаха варилась. В полученный суп добавить картофельный крахмал и вскипятить, постоянно помешивая. Соль по вкусу. При желании суп можно приправить лимонным соком.

Курица с ананасом по-китайски

250 г отварного куриного мяса, ¼ нарезанного ломтиками ананаса, 100 г спаржи, ½ ст. ложки, зелени (или соевого соуса), порошок имбиря на кончике ножа, растительное масло, куриный бульон, 2–3 ч. ложки маисового крахмала, немного десертного вина, перец, соль.

Приготовить маринад из смеси зелени и 1 чайной ложки маисового крахмала, 1 столовой ложки растительного масла, щепотки соли и перца. Мясо курицы нарезать тонкими полосками и смешать с полученным маринадом. Когда мясо хорошо пропитается этой смесью, разогреть остатки масла в сковороде и обжарить в нем куриное мясо. Затем прибавить к мясу тушеную спаржу и ананас. Потушить все на слабом огне под крышкой. Для

приготовления соуса взять оставшийся крахмал, сок ананаса, имбирь на кончике ножа, все смешать и влить в кипящий куриный бульон, добавить десертное вино и полученным соусом облить куриное мясо. Подать с рассыпчатым рисом.

Цыпленок с бананами

150 г цыпленка, 15 г сливочного масла, 5 г чеснока, 25 г шпига, 50 г бананов, соль, перец молотый черный, зелень петрушки.

Молодого цыпленка обжарить на сливочном масле до образования румяной корочки. Добавить нарезанный кубиками шпиг, чеснок, стакан воды и тушить 30–40 минут. Затем заложить разрезанные на 4 части недозрелые бананы, черный молотый перец, соль, поставить кастрюлю на слабый огонь, тушить еще 10–15 минут, посыпать зеленью петрушки и подать.

Голуби с зеленым горошком

2 небольших голубя, 25 г соевого соуса, немного соли, черного молотого перца, 1 кочан салата, растительное масло, 500 г зеленого горошка (можно консервированного), 20 г сахара, 4–5 перьев зеленого лука.

Голубей ощипать и хорошо промыть. Мясо вымочить. Разрубить по хребту, облить соевым соусом, обсыпать перцем. Кочанный салат хорошо промыть и крупно нарезать. Голубей обмазать маслом и жарить в духовке в течение 25 минут. Тем временем в кастрюле разогреть 25 г масла, положить горошек, сахар, лук и салат. Плотно накрыть крышкой и тушить 30 минут в собственном соку. За 5 минут до готовности опустить туда голубей, все вместе прожарить и подавать на стол.

Голуби тушеные

2 голубя, 1 ст. ложка комбижира или лярда, 25 г масла, 100 г тонких ломтиков бекона из грудной части, 220 г очищенного и нарезанного кольцами лука, «букет гарни» (лавровый лист, стебель петрушки, листик мациса, веточка чабреца), 275 г томатного сока, 275 г куриного бульона.

Разрезать голубей пополам. Мясо вымочить. Перекалить вместе масло и жир, подрумянить в них половинки голубей (на большом огне), переложить в керамическую посуду или в посуду из жаропрочного стекла. Бекон нарезать кусочками и поджарить вместе с луком в жире, оставшемся в сковороде, затем переложить в керамическую посуду. Полить сверху томатным соком и бульоном, добавить «букет гарни», посолить и поперчить по вкусу. Закрыть посуду и запекать голубей в духовке при 190 °С около 2 часов. Подавать с гарниром из отварной моркови, картофельным пюре и горохом, со сливочным маслом.

Креветки, тушенные с ростками бамбука

30 г сушеных креветок, 100 г сушеных ростков бамбука, 30 г

свиного сала, 5 г соевого соуса, 10 г крахмала, соль.

Отварных креветок тщательно отжать от воды. Подготовленные ростки бамбука нарезать ломтиками. Креветок и ростки бамбука ошпарить кипятком, после чего откинуть и немедленно положить на сковороду, влить незаправленный бульон (20 г), добавить концентрат, соевый соус, соль и довести до кипения. После этого снять пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой влить крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленное свиное сало.

Креветки в коричневом соусе

120 г консервированных креветок, 30 г соевого соуса (25 г подается отдельно). 10 г имбиря, пучок зеленого лука, 5 г кунжутного масла, 2 г концентрата, 5 г уксуса, рисовая водка, соль.

Креветки очистить от панциря и нарезать ломтиками. Зеленый лук (белую часть, но не головку) и имбирь нарезать соломкой и смешать. Креветки положить горкой на тарелку, посыпать имбирем с зеленым луком, полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, прокипяченным незаправленным куриным бульоном вместе с солью, концентратом, рисовой водкой, уксусом и солью.

Морской гребешок, тушенный с курицей

50 г сушеного морского гребешка, 300 г курятины, 5 г соевого соуса, 30 г свиного сала, 10 г рисовой водки, 10 г крахмала, 9 г концентрата, соль по вкусу.

Вареного морского гребешка откинуть и тщательно отжать от воды. Вареную курицу (мякоть) нарезать на ломтики. На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить подготовленные продукты и, встряхивая сковороду, слегка их обжарить. После этого влить незаправленный куриный бульон (20 г), рисовую водку, положить концентрат, довести до кипения и удалить пену, а затем, вращая сковороду слева направо, струйкой влить крахмал, разведенный водой (1:2), и растопленный жир. Соль по вкусу.

Морской гребешок, тушенный с цветами

40 г сушеного морского гребешка, 25 г сушеных цветов хуанхуа, 30 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 10 г крахмала, 10 г рисовой водки, 5 г концентрата, соль.

Морского гребешка и цветы хуанхуа тщательно отжать от воды. На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить моллюсков, цветы хуанхуа и при неоднократном встряхивании сковороды прожарить их, а затем влить незаправленный бульон (20 г), рисовую водку, соевый соус, добавить концентрат, соль и довести до кипения. После удаления

с поверхности жидкости пены влить крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленное свиное сало.

Морской гребешок фри

40 г морского гребешка, 50 г зелени петрушки или сельдерея, 30 г свиного сала, 10 г концентрата, соль.

Подготовленного морского гребешка измельчить, посолить и жарить во фритюре, после чего откинуть, посыпать концентратом и перемешать. Одновременно зелень петрушки (веточки) или сельдерея промыть и также жарить во фритюре, откинуть, посыпать концентратом, перемешать и охладить.

Морского гребешка положить в салатник или на тарелку, а сверху — жареную зелень.

Трепанги, тушенные со свининой

25 г сушеных трепангов, 90 г свинины, 13 г чеснока, 13 г зеленого лука, 10 г крахмала, 5 г соевого соуса, 30 г свиного сала, 10 г рисовой водки, ¼ яйца (белок), соль.

Отваренных трепангов нарезать ломтиками, ошпарить кипятком и откинуть. Чеснок очистить, разделать на дольки и нашинковать (в длину). Зеленый лук очистить, промыть и нарезать кусочками длиной 2 см. Мякоть свинины зачистить от жира, нарезать ломтиками и жарить на сильно разогретой сковороде в небольшом количестве жира. На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить нарезанный зеленый лук, шинкованный чеснок и, встряхивая сковороду, слегка обжарить. После этого положить ломтики трепангов и свинины, влить незаправленный бульон (20 г), добавить концентрат, рисовую водку, соевый соус, соль, взбитое яйцо (белок) и довести до кипения, затем снять пену и, вращая сковороду слева на право, струйкой влить крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а также растопленное свиное сало.

Запеченные устрицы (английская кухня)

6 крупных устриц (без раковин), 300 г воды, кружок лука, 6 зерен душистого перца, щепотка соли, 1 ч. ложка лимонного сока, 150 г густых сливок, 50 г тертого чеширского сыра, 2 ст. ложки, панировочных сухарей, 6–8 тонких ломтиков жирного бекона.

Тщательно промыть устриц, залить водой, добавить лук, душистый перец, соль и лимонный сок. Поставить кастрюлю на огонь, медленно довести до кипения и выключить плиту. Накрыть крышкой и оставить на 5–7 минут. Затем устриц вынуть, белую часть их разрезать на 2–4 кусочка, а розовую оставить целой. Положить в мелкое жаропрочное блюдо, залить сливками с солью и перцем. Посыпать сыром и сухарями и поставить на 15 минут в духовку, разогретую до 180 °С. Поджарить ломтики бекона, пока не станут хрустящими. Порезать и уложить сверху на готовое

блюдо.

Мидии в молочном соусе

На 12–15 мидий — ½ головки репчатого лука, ¾ стакана мидийного бульона, 1 стакан молочного соуса, 1 ст. ложка сливочного масла, перец, соль.

Подготовленных мидий положить в неглубокую кастрюлю, добавить бульон, рубленый лук, посолить и припустить при слабом огне. Готовых мидий выложить на блюдо. В бульон, оставшийся после припускания, налить молочный соус, выпарить на одну треть, заправить маслом, солью, перцем и полить им мидий.

Мидии в белом вине (французская кухня)

1 кг мидий в панцире (можно замороженных), 1 стакан белого сухого вина, 1 стакан оливкового масла, 2 дольки чеснока, острый перец, средний пучок петрушки.

На предварительно разогретую сковороду вылить оливковое масло и слегка обжарить в нем порубленный чеснок и острый перец. Затем добавить мидий в ракушках и через 3–5 минут, после того, как мидии откроются, влить вино, 100 г воды и добавить петрушку. Закрыть крышкой и тушить 15 минут при минимальной температуре. Подавать с ломтиками лимона и спагетти.

Кальмары, фаршированные сыром (тунисская кухня)

8 крупных кальмаров, 4 луковицы, 7 ст. ложек оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки томатной пасты, 1 ч. ложка аджики (по желанию), горсть мелко нарезанной зелени петрушки, 6 помидоров, 1 лавровый лист, 3 яйца, 3 ст. ложки тертого сыра, 3 лимона, перец, соль.

Порубить щупальца кальмаров вместе с 2 луковицами и обжарить в 3 столовых ложках оливкового масла, добавив толченый чеснок, 1 столовую ложку томатной пасты, аджику, соль, молотый черный перец, мелко нарезанную зелень петрушки, лавровый лист и 2 стакана кипятка. Варить 15 минут. Дать слегка остыть и затем добавить взбитые яйца и тертый сыр. Полученная масел должна быть густой. Одновременно отварить тушки кальмаров в течение 10 минут в сильно соленой кипящей воде, выжав туда сок лимона и положив выжатые половинки его. Затем вынуть кальмаров, отбросить на дуршлаг и обсушить салфеткой. Начинить кальмаров приготовленным фаршем. Чтобы он не вываливался при тушении, можно сколоть отверстия заточенными и очищенными от серы спичками. Приготовить соус из очищенных от кожицы и мелко нарезанных помидоров, 2 луковиц, оставшейся томатной пасты (2 столовые ложки) и 4 столовые ложки оливкового масла. Посолить, посыпать черным

перцем. Добавить немного кипящей воды и варить на слабом огне 15 минут. Через 5 минут после начала варки аккуратно положить в соус фаршированных кальмаров. Подавать в нагретом блюде, залить соусом. Украсить кусочками лимона. На гарнир можно подать отварной рис.

Клецки из лангуста (испанская кухня)

250 г лангуста или куриного мяса, 5–6 ст. ложек растительного масла, 5 неполных ст. ложек муки, 1 ст. ложка мелко нарубленного репчатого лука, ¼ л молока, перец, соль, мускатный орех, 50 г ветчины, 2 яйца, панировочные сухари, масло для жаренья клецок.

Лук слегка обжарить в хорошо разогретом растительном масле, добавить ветчину, затем муку и осторожно подлить молоко, непрерывно помешивая подливку, чтобы в соусе не получились комочки. Мясо лангуста мелко порубить и прибавить в кастрюлю — тушить все на очень слабом огне, приправить солью, мускатным орехом и перцем. Затем дать массе остыть, сформовать из нее небольшие шарики, обвалять их в яйце и сухарях и зажарить в кипящем масле до образования коричневой хрустящей корочки.

Лангусты по-французски

На 8 мороженых шеек лангустов — 2 яйца, ¼ стакана молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль, молотый перец, жир для жарения.

Шейки очищают от панциря (на конце оставляют хвостик) и разрезают пополам вдоль. Яйцо смешивают с молоком, добавив соль, пряности, а муку — с сухарями. Шейки смачивают сначала в яично-молочной смеси, затем в смеси муки с сухарями, после чего жарят в большом количестве жира в течение 3 минут. При подаче кладут на бумажные салфетки, предварительно положенные на блюдо, украшают листьями салата.

Крокеты из улиток и грибов (английская кухня)

2 кг виноградных улиток, 150 г масла, 20 г лука, 150 г грибов, 5 г черного перца, 2 стакана белого соуса, ½ стакана молока, 5 яиц, 150 г муки, 150 г крошек белого хлеба, 30 г петрушки, 250 г соуса тартар.

Улиток отварить, очистить, нарезать кубиками. Поджарить на масле лук, свежие или консервированные грибы и улиток, посолить и поперчить. Приготовить белый соус на молоке и воде, в которой варились улитки. Помешивая, добавить яичный желток, грибы и улиток. Перемешать, охладить и разделать крокеты. Смочить во взбитом яйце, запанировать в крошках белого хлеба и жарить во фритюре. Залить спассерованной петрушкой. Гарнир — горячий соус тартар

Бананы, жаренные со специями

4–5 зеленых незрелых бананов, ½ чашки растительного масла, соль, куркума, красный перец.

Бананы сварить в подсоленной воде, готовые — легко протыкаются спичкой. Выложить их на блюдо, остудить, нарезать кружочками (около 1 см толщиной), не снимая кожуры. В сковороде раскалить масло, бросить куркуму, затем бананы, промешать, добавить перец, подсолить и жарить 5–7 минут.

Тарталетки с ананасами

3 кружочка свежего ананаса, 125 г сахара, 125 мл жирных сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 6 тарталетох из сдобного песочного теста, 10 г измельченных фисташек.

Кружочки ананаса разрезать на половинки. Сахар прокаливать на сковороде до тех пор, пока он не приобретет светло-коричневую окраску. Кусочки ананаса выложить на сахар, осторожно перевернуть и затем уложить на дуршлаг. Сливки с ванильным сахаром взбить миксером до образования густой пены. Кусочки ананаса разложить на тарталетки, а сверху с помощью мешочка или шприца нанести взбитые сливки и украсить измельченными фисташками.

Фруктовый салат в ананасе

1 ананас, 30 г винограда, 30 г арбуза, 30 г дыни, 3 чайных ложки сметаны, 30 г клубники, 2 ч. ложки вишневого ликера, грейпфрут, апельсин.

Ананас разрезать вдоль на 2 половинки. Из одной половинки аккуратно вырезать мякоть и нарезать ее кубиками. Черные ягоды винограда без косточек взять целиком, апельсин и грейпфрут нарезать пластиками, дыню и арбуз — кубиками или шариками. Все фрукты перемешать, выложить в свободную половинку ананаса, сбрызнуть вишневым ликером, украсить розочками из взбитой сметаны и украсить клубникой или малиной.

Ананасовые шарики (индийская кухня)

2 яйца, 120 г муки, щепотка соли, несколько ложек молока, 2 ст. ложки нарезанных, ломтиками ананасов, жир, сахарная пудра.

Муку просеять, взбить яйца, добавить соль и молоко, замесить крутое тесто. Прибавить ломтики ананасов, все смешать. Разогреть жир (приготовить фритюр) и с помощью чайной ложки опускать в кипящий жир небольшие шарики и зажаривать их до золотисто-коричневого цвета. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Жареные дольки ананаса

8 долек ананаса, 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, питьевая сода на кончике ножа, 1/8 л молока, жир.

Дольки консервированного ананаса хорошо обсушить.

Приготовить из указанных продуктов жидкое тесто. Обмакнуть дольки ананаса в жидком тесте и зажарить в жире. Дольки должны целиком погрузиться в жир) до появления золотисто-желтой корочки. Посыпать сахарной пудрой и еще теплыми подать к кофе.

Финики, инжир и орехи в коньяке

По 15 сушеных плодов фиников и инжира, 8 ст. ложек очищенных грецких орехов, 1 лимон, 4 ст. ложки сахара, 750 мл коньяка или бренди, корица, ванилин.

Лимон, инжир и финики тщательно вымыть, у фиников извлечь косточки. Лимон разрезать на половинки и выжать из них сок, а с оставшейся кожуры лимона аккуратно ножом снять верхний окрашенный слой (цедру). Орехи перебрать и разломать на небольшие кусочки. В подходящую стеклянную емкость уложить инжир, финики, кусочки орехов, пряности, цедру лимона, сахар и, сбрызнув сверху лимонным соком, залить коньяком или бренди. Закрыть крышкой и выдержать в темном месте около 3 недель.

Мусс из папайи

4 плода папайи (весом около 250 г), 6 ст. ложек сливок, 5 ст. ложек воды, 2 ст. ложки сладкого десертного вина, 1 ст. ложка сахара, 3 ч. ложки желатина, шоколад.

Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды. Папайю вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать крупными кубиками и пропустить через соковыжималку. Воду поставить на огонь и, доведя до кипения, добавить в нее десертное вино, сахар и предварительно замоченный желатин. Довести образовавшуюся массу до кипения снова, а затем снять с огня, влить сок папайи и охладить. Когда желе уже почти застынет, с помощью миксера взбить его в пышную массу и перелить в высокие стаканы (или фужеры). Перед подачей к столу украсить разлитый в стаканы мусс взбитыми с помощью миксера сливками и кусочками шоколада.

Эротическая кухня

Эротический стол должен быть красивым, но голодным, чтобы не переесть. Трапезу начинают и заканчивают сырыми овощами, травами, кореньями, различными ароматическими настоями. Женщина должна приготовить такие ароматические напитки, чтобы дыхание любви соединить с ароматами трав и леса, ведь поцелуй уста в уста — самый эротичный и завлекающий.

Блюда готовятся из легких продуктов, особую пикантность

придают цитрусовые. Оказывается — апельсины этот не только вкусно, но и возбуждающе..

Апельсины с фруктовым салатом

4 апельсина, 1 банан, 1 небольшое яблоко, половина свежего или консервированного персика, сок половины лимона, 3 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки сметаны или жирных сливок

Тщательно вымыть фрукты. Банан очистить от кожуры и порезать мякоть тоненькими кружочками. Яблоко также очистить от кожуры и, удалив несъедобную сердцевину, нарезать тонкой соломкой.

Поместить нарезанное соломкой яблоко и банановые кружочки в небольшую салатницу, добавить к ним порезанную на мелкие кусочки половинку свежего или консервированного персика.

Вымытые апельсины обтереть салфеткой насухо, а затем разрезать над салатницей каждый апельсин пополам. Из каждой апельсиновой половинки осторожно извлечь с помощью ложки мякоть. Извлеченную апельсиновую мякоть аккуратно разделить на небольшие кусочки, которые следует тщательно очистить от остатков белой кожуры и зернышек. Добавить кусочки апельсиновой мякоти в салатницу к находящейся там фруктовой смеси.

Посыпать приготовленный фруктовый салат 2 столовыми ложками сахарной пудры, а затем полить его лимонным соком и осторожно перемешать. Оставшиеся без мякоти половинки апельсинов наполнить приготовленным фруктовым салатом и поставить в холодильник.

Перед подачей к столу взбить сметану (или сливки) с помощью миксера, добавив к ней предварительно 1 ст. ложку сахарной пудры, и украсить взбитой смесью начиненные половинки апельсинов.

Легкий ужин для усталого мужчины

400 г свежих креветок, 1 чашка муки, ½ чайной ложки пекарского порошка, ½ чайной ложки соли, щепотка мускатного ореха, 1 яйцо, ½ чашки пива, жир для жарки.

Очистите креветки. Поварите их в небольшом количестве воды 4 минуты и откиньте на дуршлаг. Смешайте сухие ингредиенты. Взбейте яйцо с пивом и добавьте к муке, все хорошо взбейте. Теперь смесь должна настояться в течении часа. Разогрейте жир. Окунайте каждую креветку в жир и жарьте, пока она не станет золотистой.

Любовь на двоих

Чернослив, грецкий орех, взбитые сливки.

Из чернослива вынуть косточки, начинить орехами и залить

взбитыми сливками.

Мункачина

600 г апельсинов, 300 г репчатого лука, 125 г слив, 40 г растительного масла, молотый перец, соль

Апельсины и лук очистить и нарезать тонкими кружочками. Из слив удалить косточки. Все смешать, добавить масло, соль и перец.

Салат «Концепция вкуса»

400 г консервированных ананасов, 2 авокадо, 1 баночка консервированных креветок, майонез, перец и соль.

Ананасы нарежьте кубиками. С авокадо снимите шкурку, разрежьте, выньте кость и также нарежьте кубиками. Из креветок вылейте рассол и добавьте к вышеуказанным. Тщательно перемешайте с майонезом. Ну и соль с перцем, по вкусу! Приятного аппетита и незабываемых ощущений.

Салат «Мужская сила»

Половина курицы, 3 вареных яйца, 1 пучок зеленого салата, чуть больше половины стакана порезанных грецких орехов, сок половины лимона, горсть сухарей из черного хлеба, 250 г майонеза.

Курицу отварить, отделить мясо от костей и мелко порезать. Яйца также измельчить, салат порезать соломкой. Добавить грецкие орехи, сок лимона и майонез. Сухарики положить перед подачей на стол.

Салат из грейпфрутов и говядины

400 г вареной говядины, 2 больших грейпфрута, 400 г стручковой фасоли (консервированной или мороженой), 1 средняя луковица, 1 небольшой вилок салата

Для приправы: 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки винного или яблочного уксуса, 1 щепотка сахара, соль, перец

Нарезать говядину небольшими кубиками, очистить грейпфруты и разделить на дольки. Положить в глубокую миску и добавить нарезанный кружочками лук и отцеженную фасоль, нарезанную на кусочки длиной 2–3 см.

Приготовить приправу из всех перечисленных продуктов, залить салат и слегка встряхнуть его. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на 30 минут.

Выложить в глубокую салатницу промытые и просушенные салатные листьям. Сверху положить охлажденный салат и немножко посыпать свежемолотым перцем.

Салат из картофеля и кокосового ореха

6 средних картофелин, 1 ¾ чашки (425 мл) йогурта, 1 ½ ч.л. соли, 1 ½ чашки (100 г) натертого кокосового ореха, 1 ст.л. топленого масла, 1 ч.л. семян горчицы, 1 стручок свежего острого перца, мелко нарезанного, 2 твердых спелых помидора, вымытых и

нарезанных каждый на 8 долек, 1 ст.л. натертого свежего имбиря (по желанию), несколько веточек петрушки

Отварите картофель «в мундире». Очистите, нарежьте на кубики, положите в миску и охладите.

Смешайте йогурт, соль и натертый кокосовый орех. Нагрейте ги в маленькой сковороде, бросьте туда семена горчицы. Сразу же накройте крышкой, чтобы семена не выпрыгивали на плиту. Когда они перестанут трещать, добавьте имбирь и перец. Помешивайте несколько секунд. Вылейте полученную смесь в миску с йогуртом, бросьте туда же картофель, перемешайте и осторожно потрясите, чтобы картофель равномерно покрылся слоем йогурта и пряностей.

Подавайте охлажденным, украсив петрушкой и дольками помидоров.

Салат из мандаринов с креветками

6 мандаринов, 150 г креветок, 1 яблоко, 100 г сельдерея, 4 ст. ложки майонеза, ½ лимона, зеленый салат, зелень петрушки, уксус, соль.

Креветок отварить в подсоленной воде с уксусом и очистить. Мандарины вымыть и очистить от кожуры. Из 2 очищенных мандаринов выжать сок и, смешав его с майонезом, приготовить соус. Оставшиеся мандарины разделить на дольки, а затем очистить дольки от пленки. Яблоко разрезать пополам, удалить сердцевину, очистить половинки от кожуры и нарезать дольками. Сельдерей мелко нашинковать. Листья зеленого салата вымыть и устлать ими дно салатницы. Выложить на листья зеленого салата очищенные от пленки дольки мандаринов, очищенное мясо креветок, дольки яблока, нашинкованный сельдерей, посолить и аккуратно перемешать. Перед подачей к столу полить салат приготовленным соусом, украсить нарезанными дольками половинку лимона и зеленью петрушки.

Кубинский салат

200 г ветчины, 200 г консервированного ананаса (кусочками), 300 г вареного горошка, 1 небольшой вилок салата. Для приправы: 2 стакана соуса тартар, 1 ст. ложка соевого соуса, соль, перец.

Тщательно промыть и осушить салат. Отложить несколько красивых листьев для того, чтобы выложить ими салатницу. Мелко нарезать остальной салат и смешать с нарезанной кусочками ветчиной и вынутым из сока и нарезанным кубиками ананасом. Добавить горошек, и все хорошо перемешать. Приготовить приправу. Выложить салатными листьями салатницу, положить в нее салат, залить сверху приправой и слегка встряхнуть. Сразу же подавать на стол.

Салат с киви, курицей и грейпфрутами

3 плода киви, 2 грейпфрута, 500 г куриного филе, 8 ст. ложек растительного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки апельсинового сока, 3 ст. ложки йогурта, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука, соль, черный перец.

Куриное филе посолить, поперчить и обжарить со всех сторон в 2 столовых ложках горячего растительного масла до образования золотисто-коричневой корочки. Закрыть крышкой и тушить на малом огне в течение 15 минут. Грейпфруты вымыть, очистить от кожуры, удалить полностью белую часть цедры, с помощью острого ножа отделить дольки друг от друга, а затем снять с долек покрывающую их пленку. Плоды киви также вымыть, очистить от кожуры, очищенную мякоть разрезать вдоль на половинки, а половинки нарезать ломтиками. Разбить яйцо и отделить желток от яичного белка. Добавить к яичному желтку апельсиновый сок, соль, перец и слегка все это взбить. Продолжая взбивать, постепенно добавить б столовых ложек растительного масла и получить однородную густую массу.

Добавить в эту массу йогурт и мелко нарезанный зеленый лук и хорошо перемешать получившийся густой соус. Тушеное куриное филе разделить на небольшие ломтики и подать к столу с ломтиками плодов киви и кусочками мякоти грейпфрутов, залив все сверху приготовленным соусом.

Охлажденный огуречный суп

1 огурец, 2 небольшие луковицы, 250 мл куриного бульона, соль, перец, 1 пучок укропа.

Огурец и лук очистить, порезать и потомить в разогретом курином бульоне на медленном огне около 10 мин. Затем огурцы и лук размельчить миксером до пюреобразного состояния. В суп добавить соль и перец, поставить в холодильник. Холодный суп посыпать мелко нарезанным укропом.

Рыбный суп с лимоном

500 г рыбы, 3 лимона, 7 ст. ложек риса, 500 мл сметаны, 2 л воды, зелень петрушки

Рис отварить почти до полной готовности, рисовый отвар слить, а рис выложить на тарелку и отставить.

Рыбу почистить, разрезать на кусочки, уложить в кастрюлю, залить рисовым отваром и отварить. Кусочки рыбы извлечь и оставить.

В рыбный бульон добавить сметану и довести до кипения, но не кипятить. Затем в бульон добавить кусочки вареной рыбы и рис. Проварить при слабом кипении в течение 2–3 минут.

Лимоны очистить от кожуры и порезать ножом на ломтики. Зелень петрушки мелко нарезать. Суп разлить по тарелкам и добавить туда ломтики лимона и зелень петрушки.

Суп из креветок

250 г креветок, 1 помидор, 2 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа, веточка укропа, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки риса, 1 ст. ложка томатной пасты, пучок кинзы, щепоть черного молотого перца, соль.

Креветки очистить, положить их в чугунок (или кастрюлю). Добавить нарезанный дольками помидор, чеснок, лавровый лист и укроп, 1 л воды и поставить на огонь.

Обжарить мелко нарезанный лук в растительном масле и положить в суп. Добавить томатную пасту, предварительно разведенную 2 столовыми ложками отвара, затем рис и мелко нарезанную кинзу.

Посолить, поперчить и варить. Если надо, добавить горячую воду (в зависимости от количества порций).

Суп из омаров

2 ст. ложки сливочного масла, 400 г омаров, 3 стакана молока, соль, перец, гренки.

Масло растопить на сковороде, добавить омаров и держать на огне 3 минуты. Затем влить молоко, посолить и поперчить. Подавать в горячем виде с гренками.

Черепаший суп

1 черепаха, 1 морковь, 1 ст. ложка картофельного крахмала, кусочек масла, щепотка сахара, лимон, соль

Вычистив панцирь, варить черепаху 30 минут. После этого извлечь мясо и порезать его на мелкие кусочки. Отдельно сварить морковь с солью, сахаром и маслом. В сваренный морковный суп добавить мясо черепахи и процедить бульон, в котором варилась черепаха. В полученный суп добавить картофельный крахмал и закипятить, постоянно помешивая. Соль по вкусу.

При желании суп можно приправить лимонным соком.

Бульон с устрицами и огурцами

6 устриц, 1 яйцо, 35 г свежих огурцов, 10 г рисовой водки, 5 г соевого соуса, 10 г имбиря, 5 г кунжутного масла, 1 г соли.

В посуду положить отваренных устриц, налить готовый бульон и довести до кипения, после чего снять пену, влить струйкой взбитое яйцо, кунжутное масло, добавить рисовую водку, имбирь, соевый соус, соль, вновь довести до кипения. В тарелку положить ломтики свежих огурцов и налить бульон с устрицами.

Суп летний с мидиями или кальмарами (швейцарская кухня)

200–250 г вареных трепангов или мидий, 5–6 шт. свеклы, 4 картофелины, 1 морковь, ½ корня петрушки, 50–60 г зеленого лука, 1 головка репчатого лука, 200 г шпината, 200 г или 400 г щавеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сахарного песка, 4 ч.

ложки сметаны, 2 яйца, ½ ч. ложки мелко нарезанного укропа.

Коренья, нарезанные ломтиками, отварных мидий или кальмаров, нарезанных ломтиками, и лук пассеровать. За 2–5 минуты до окончания пассерования добавить зеленый лук, нарезанный перьями по 2–2,5 см. Свеклу отварить целыми клубнями, очистить и нарезать ломтиками. Картофель нарезать ломтиками или дольками. Вымытые листья шпината и щавеля разрезать на 2–3 части. В кипящий бульон положить свеклу, картофель, пассерованные продукты, соль, специи и варить 20–25 минут. За 5–6 минут до окончания варки в борщ положить сначала шпинат, а потом щавель, заправить сахаром, уксусом по вкусу. При подаче положить в каждую тарелку дольку яйца. Добавить сливочное масло, укроп, сметану.

Суп из мидий на рыбном бульоне

150 г свежих мидий, 150 г сухого сидра, 6 горошин перца, «букет» (веточка петрушки, чабрец, лавровый лист, связанные вместе), 40 г масла, 1 мелко нарезанная большая головка лука, 1 измельченный зубчик чеснока, 25 г муки, 850 г крепкого рыбного бульона, 1 ст. ложка петрушки.

Хорошо промыть мидий, удалив все водоросли, отбросив треснувшие раковины и те, которые не закрываются, если по ним постучать. Маленьким ножом выскоблить темную «бороду» с каждой раковины, затем положить мидий в кастрюлю с сидром, перцем и «букетом», закрыть кастрюлю и варить на сильном огне 5–7 минут, время от времени встряхивая кастрюлю, пока створки раковин не откроются (тех мидий, которые не откроются, выбросить). Вынуть мидий из раковин, положить их на некоторое время в закрытую посуду, процедить оставшийся бульон от мидий в миску, отставить, чтобы застыл. Растопить масло в сковороде, положить лук и чеснок и жарить до мягкости, но так, чтобы они не изменяли цвет, всыпать муку и влить в рыбный бульон. Добавить также бульон из мидий, но настолько осторожно, чтобы не потревожить осадок. Мешать суп, пока он не закипит, затем добавить мидий и соль. Перед подачей на стол положить петрушку.

Суп из спаржи по-калифорнийски

500 г спаржи для супа, 1 л воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 1–2 ст. ложки муки, 1 неполная ч. ложка сахара, 1–2 ст. ложки сока лимона, немного соли, 2 желтка, 1 ст. ложка сливок, 1–2 ст. ложки натертого на крупной терке ананаса (по желанию).

Часть спаржи хорошо промыть, срезать верхушки и поставить тушить в небольшом количестве воды. Оставшуюся спаржу отварить, не очищая, в слегка подсоленной воде, протереть сквозь сито, приготовить из этой массы светлую подливку, в которую

добавить сахар, оставшееся сливочное масло, муку и тушеные верхушки спаржи. Дать еще раз закипеть, затем снять с огня. Сливки смешать с желтками, приправить соком лимона и небольшим количеством соли. При подаче на стол можно посыпать натертым на крупной терке ананасом.

Суп-пюре из курицы с мандаринами

1 небольшая курица, 1,5 л воды, 6 мандаринов, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 250 мл молока или сливок, соль.

Курицу отварить до полной готовности. Куриный бульон слить и отставить. Мясо курицы отделить от костей, отобрать куриное филе и отложить его для гарнира. Оставшееся куриное мясо пропустить 2–3 раза через мясорубку и затем, добавив несколько столовых ложек куриного бульона, протереть через сито. Яйца разбить, отделить желтки от белков и смешать желтки с молоком (сливками) с помощью миксера или вилкой. В чистой кастрюле растопить 2 столовые ложки сливочного масла и поджарить на нем 2 столовые ложки муки и, разведя поджаренную муку 4 стаканами куриного бульона, довести до кипения. Влить взбитые белки.

Кипятить образовавшийся соус в течение 2–3 минут. Затем этот соус снять с огня, процедить, добавить в него приготовленное куриное пюре и тщательно перемешать. Если смесь получилась очень густой, то ее следует разбавить оставшимся куриным бульоном. Получившийся суп-пюре поставить на огонь, довести до кипения, а затем, сняв с огня, заправить оставшимся сливочным маслом, яичными желтками с молоком, добавить соль по вкусу.

Отложенное куриное филе мелко нарезать, мандарины вымыть и, очистив от кожуры, разделить на дольки. Перед подачей к столу в суп-пюре положить нарезанное куриное филе и дольки мандаринов.

Запеченные устрицы

6 крупных устриц (без раковин), 300 г воды, кружок лука, 6 зерен душистого перца, щепотка соли, 1 ч. ложка лимонного сока, 150 г густых сливок, 50 г тертого чеширского сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 6–8 тонких ломтиков жирного бекона

Устриц тщательно промыть, залить водой, добавить лук, душистый перец, соль и лимонный сок.

Поставить кастрюлю на огонь, медленно довести до кипения и выключить плиту. Накрыть крышкой и оставить на 6–7 минут.

Затем устриц вынуть, белую часть их разрезать на 2–3 кусочка, а розовую оставить целой.

Положить в мелкое жаропрочное блюдо, залить сливками с солью в перцем. Посыпать сыром и сухарями и поставить на 15 минут в духовку, разогретую до 180' С.

Поджарить ломтики бекона, пока не станут хрустящими. Порезать и уложить сверху на готовое блюдо.

Кальмары в соусе

800 г кальмаров, 2 помидора, 1.5 луковицы, 2 зубчика чеснока,2 стакана воды, 1 лимон, укроп, 1 лавровый лист, молотый красный перец, аджика, 1 ст. ложка пряных трав, 1 яичный желток, соль

Кальмаров очистить и нарезать кусочками.

Влить в кастрюлю 2 стакана воды, сок лимона, добавить мелконарезанные лук, помидоры, чеснок, укроп, пряные травы, ларовый лист, соль и перец. Положить туда же кальмаров и тушить на слабом огне под крышкой 1 час. Посолить по вкусу.

При подаче на стол, сняв кастрюлю с огня, добавить желток, смешанный с соком лимона и соусом.

Креветки в остром соусе

2 кг креветок, 1 головка чеснока, 1 крупный помидор, 1 стручок острого перца, ¼ ч. ложки тмина, ¼ ч. ложки молотого черного перца, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка молотого сладкого красного перца, соль, ½ л воды

Растолочь вместе чеснок, соль, стручок острого перца, черный перец, тмин. Очистить от кожицы помидор и мелко нарезать. Положить все в разогретое растительное масло и обжаривать 5 минут.

Налить воду, добавить промытые креветки и молотый красный перец. Тушить на слабом огне 30 минут.

Куриные грудки с ананасом

4 куриные грудки, 1 баночка консервированных ананасов, 1 ст. ложка приправы карри, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка растительного масла

Кончиком ножа сделать горизонтальный надрез там, где куриная грудка потолще, чтобы получился карман.

В чашке смешать измельченные ананасы, карри и лимонный сок. Половину этой смеси нужно отложить, чтобы подать к готовому блюду.

В оставшуюся смесь влить растительное масло. Положить по одной чайной ложке смеси в карман каждой грудки. Остальной смесью обмазать грудки сверху.

Запекать в духовке при средней температуре, поворачивая время от времени, до образования легкой румяной корочки. Разложить грудки на тарелке, украсить дольками лимона.

Мидии в белом вине

1 кг мидий в панцире, 1 стакан белого сухого вина, 1 стакан

оливкового масла, 2 дольки чеснока, острый перец, пучок петрушки, 100 г воды

Разогреть сковороду, чеснок мелко порубить. На сковороду вылить масло и слегка обжарить чеснок и острый перец. Затем добавить мидии и через 3–5 минут, как мидии откроются, влить вино, воду и добавить петрушку.

Закрыть крышкой и тушить 15 минут при минимальной температуре.

«Письма любимой»

750 г мелкого картофеля, соль, 1 пучок петрушки, 2 ч. ложки тмина, ½ ч. ложки порошка паприки, молотый черный перец, 150 г сала с мясными прожилками, ½ ч. ложки растительного масла, 250 г жирного творога, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки хрена, 1 пучок зеленого лука, мытые листья салата, соль.

Картофель отварить до готовности в подсоленной воде. Петрушку помыть, обсушить и мелко порубить. Перемешать с тмином, порошком паприки, перцем и солью. Нагреть духовку до 225 °С. Картофель очистить от кожуры и несколько раз обвалять в смеси пряностей. Обернуть ломтиками сала. Застелить противень алюминиевой фольгой и смазать ее растительным маслом. Выложить на фольгу картофель. Запекать около 15 минут. Смешать творог, майонез и хрен. Посолить и поперчить.

Нарезать зеленый лук, добавить его в смесь и разложить ее по тарелкам. Обернутый салом картофель положить рядом.

Пельмени «сибирская любовь»

Для фарша: 1 стакан мясного фарша, 2 луковицы, 1 морковь, 1 ст. ложка тертой тыквы, 3 ст. ложки белого сухого вина.

Для теста: ½ стакана пшеничной муки, 1/3 стакана манной крупы, ½ стакана пива, 3 яйца.

Муку просеять, смешать с манной крупой, пиво нагреть до кипения и быстро влить в муку с крупой, тщательно вымесить, постепенно вбивая яйца. Если тесто все-таки получится жидким, добавить муки и крупы. После того, как тесто перестанет липнуть к руке и доске, оставить его при комнатной температуре на 1 час для структурирования. За это время подготовить фарш. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, тыквой, морковью, добавить в фарш сухое вино, вымесить.

Из теста раскатать длинные полоски, положить на них фарш, вылепить колбаски, отварить, как обычные пельмени.

Мясо «свидание в смородине»

100 г говядины без костей, 1 морковь, 1 луковица, 1 репа, 2 картофелины, 1 ст. ложка измельченных сухих листьев смородины.

Очищенные овощи нарезать кусочками, лук измельчить. На

дно кастрюли положить кружочки картофеля, на них — продолговатые кусочки говядины, сверху остальные овощи. Залить кипящей водой так, чтобы был покрыт верхний слой, добавить сухие листья смородины, довести до кипения, варить 8—10 минут на слабом огне без помешивания. Настаивать без нагревания 10–15 минут.

Эротические щницели

200 г арахиса, 2 яйца, 1 ст. ложка петрушки, 4 шницеля из индейки, соль, перец, порошок-кэрри, 100 г муки, растительное масло для обжаривания, 400 г китайской капусты, 1 стручок красного сладкого перца, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 банка соевых бобов (370 мл), 2 ст. ложки соевого соуса, 125 мл апельсинового сока.

Орехи порубить, яйца смешать с петрушкой. Шницели посыпать специями и обвалять поочередно в муке, яйцах и 140 г орехов. Обжарить по 5 минут с каждой стороны. Поставить в тепло.

Китайскую капусту и паприку нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать кольцами. Остаток орехов, паприку и репчатый лук пассеровать в сливочном масле. Слить жидкость с соевых бобов и выложить вместе с китайской капустой к пассерованным овощам. Приправить соевым соусом, солью, перцем, кэрри. Обжарить все вместе 5 минут. Влить апельсинрвый сок. Продолжать обжаривать еще 5 минут. На гарнир хорошо подать китайскую яичную лапшу.

«Крылышко и ножка»

1 стебель порея, 1 клубень фенхеля, 3 корня сельдерея, 200 г моркови. 1 корень петрушки, 1 пучок петрушки, куриная тушка (около 1,6 кг), соль, перец, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 250 мл белого вина, 1 лавровый лист.

Овощи помыть и почистить. Порей нарезать кружками, фенхель и сельдерей — большими кубиками, морковь и корень петрушки — палочками. Петрушку помыть, измельчить.

Тушку курицы промыть, промокнуть салфеткой, разрезать на 8 частей, натереть солью и перцем. Топленое масло разогреть в приготовленной посуде и поджарить в нем ножки и крылышки в течение 10 минут. Затем положить грудки и обжарить еще 5 минут. Крылышки вынуть.

Овощи и лавровый лист положить в посуду, слегка поджарить. Залить вином, сварить бульон, положить куски курицы на овощи. Готовить в закрытой посуде на слабом огне 30 минут.

Перед подачей на стол удалить лавровый лист. Курицу сервировать с овощами, посыпать петрушкой.

Возбуждающие спагетти

1 ст. ложки масла или маргарина, 240 г нарубленного лука, 450 г мяса или фарша, 1 ч. ложка соли, ¼ ч. ложки перца, 450 г томатного соуса, 360 г воды, ½ ч. ложки базилика или гвоздики, 200 г спагетти, тертый сыр.

Положить масло и лук в 2-литровую кастрюлю. Нагревать 3–4 минуты, пока лук не станет мягким. Добавить мясо и варить 3–4 минуты, пока мясо не потемнеет, помешивая. Слить сок. Добавить соль, перец, томатный соус, воду, базилик или гвоздику. Тушить, накрыв крышкой, 30 минут. Разломить спагетти пополам и опустить в соус. Тушить под крышкой 17–19 минут, пока спагетти не станут мягкими, помешивая. Подавать, посыпав по желанию тертым сыром.

Рагу из рыбы с ананасом

500 г пикши или другой рыбы по вкусу, 100 мл ананасового сока, 1 ананас, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки карри, 100 мл рыбного бульона, 120 мл жирных сливок, соль, черный молотый перец, 1 ч. ложка крахмала, 100 г крабов, сахар

Ананас очистить, разрезать на 8 частей и нарезать кусочками. Кусочки ананаса потушить в растительном масле, посыпать карри и продолжать тушить на маленьком огне. Затем варить в рыбном бульоне со сливками на маленьком огне 5 минут.

Филе пикши опустить на несколько минут в ананасовый сок. Затем достать из сока, промокнуть салфеткой, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить.

Крахмал размешать в ананасовом соке, вылить в бульон и, помешивая, довести до кипения.

Рыбу и крабы положить в соус, закрыть крышкой и тушить 5–6 минут. Заправить солью, черным молотым перцем и щепоткой сахара.

Коктейль «Настоящая любовь»

Ликер банановый (мари-бризар), ликер сливочный (бэйлис), сок ананасовый, взбитые сливки.

50 г банановогo ликера, 50 г ликера бэйлис, 100 г ананасового сока. Взбить в шейкере с колотым льдом. Сверху украсить взбитыми сливками.

Конфитюр из дыни, персиков и фейхоа

250 г дыни, 250 г персиков, 250 г фейхоа, 350 г сахара, 3,5 ст. ложки распущенного желатина, кусочек кожуры апельсина, 2 гвоздики.

Дыню разрезать пополам, очистить от семечек, вынуть мякоть. Персики бланшировать, снять кожицу и нарезать тонкими полосками. Фейхоа нарезать ломтиками. Фрукты смешать с сахаром и желатином, накрыть крышкой и поставить на ночь в холодное место.

Гвоздики воткнуть в кожуру апельсина, кожуру положить во фрукты и, помешивая, довести до кипения. Кипятить в течение 3 минут. Вынуть кожуру апельсина с гвоздикой. Охладить.

Лимонное мороженое

2 лимона, 1 л простокваши, 500 г сахарной пудры

Лимоны вымыть холодной водой и обсушить. Ножом снять с лимонов цедру, а из оставшейся мякоти выжать сок. Цедру измельчить на мелкой терке.

Простоквашу смешать с сахарной пудрой, а затем взбить получившуюся смесь с помощью миксера. Лимонную цедру и сок добавить в смесь и хорошо перемешать. Готовую смесь выложить в формочки и заморозить.

Марципановое сердце

200 г муки, 150 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки апельсинового сока, 200 г марципановой массы, 75 г сахара для белкового крема, ягоды клубники желе для украшения

Замесить тесто из муки, сливочного масла и сахара. Охладить в течение 1 часа. Затем раскатать тонким слоем на бумаге для выпечки, вырезать большое сердце и положить его на противень.

Смешать апельсиновый сок с марципановой массой и желтком яйца. Из половины смеси сделать бортики, а половиной намазать середину сердца. Белок взбить с сахаром в тугую пену и нанести вдоль внутренней стороны бортиков. Середину сердца выложить ягодами клубники. Выпекать в духовке при температуре 175 °С в течение 25 минут. Глазировать красным фруктовым желе.

Мусс из облепихи

200 г облепихи, 140 г сахара, 0,8 л воды, 30 г желатина

Свежую или замороженную облепиху перебрать, вымыть и потолочь. Влить стакан воды и получившуюся массу протереть через сито. Отжимки залить водой, довести до кипения и процедить. В отвар положить сахарный песок, желатин, поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения.

После растворения желатина отвар снять с огня, остудить и соединить с соком облепихи. Взбить венчиком. Разлить по вазочкам и поставить на холод.

Печеные бананы с яичным соусом

2 банана, 4 яйца, 3 ст. ложки молока, 5 ч. ложек сахара, 1 ч. ложка топленого сливочного масла, 1 ст. ложка ликера, 1 ч. ложка панировочных сухарей, 1 ч. ложка муки, корица

Бананы вымыть, очистить от кожуры, очищенную мякоть бананов разрезать вдоль на длинные ломтики. 2 чайные ложки сахара смешать в небольшой емкости с корицей. Яйца разбить,

отделить желтки от яичного белка. Растереть добела яичные желтки с 3 чайными ложками сахара, а затем, разведя горячим молоком и добавив муку и ликер, тщательно все перемешать. Приготовленный яичный соус прогреть на водяной бане до загустения.

Длинные ломтики бананов выложить на сковороду, смазанную топленым сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями, и запечь, поместив в горячую духовку. Запеченные бананы извлечь из духовки и посылать сверху приготовленной смесью сахара с корицей.

Подать к столу в горячем виде, поставив яичный соус рядом с блюдом в специальном соуснике.

Шоколадное желе

0,75 л молока, 150 г шоколада, 100 г сахара, 30 г желатина, 0,03 г ванилина

Шоколад натереть на крупной терке и растворить его вместе с сахаром в горячем молоке, добавить ванильный сахар, ввести растворенный желатин, довести до кипения. Затем разлить в вазочки и охладить

Шоколадные шарики

120 г масла, 180 г сахара, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, 1 ч. ложка ванили, 360 г муки, ½ ч. ложки разрыхлителя, 5 г соли, 200 г шоколада, 120 г орехов

В небольшой чашке смешать вместе масло и сахар. Добавить яйцо, молоко, ваниль и соль. Тщательно перемешать. Смешать вместе муку и разрыхлитель. Добавить к масляной смеси и хорошо перемешать. Добавить половину шоколада, орехи и размешать.

Переложить все в смазанную маслом кастрюлю и посыпать оставшимся шоколадом. Нагревать на полной мощности в течение 5 минут. Охладить и сформировать в шарики.

Яблоки, запеченные с брусникой

600 г яблок, 150 г брусники, 150 г сахара

Для сиропа: 150 г брусники, 100 г сахара, 250 г воды

Яблоки вымыть и вырезать середину. Бруснику перебрать, промыть, пересыпать сахаром и заполнить ею углубления в яблоках. Яблоки запечь вдуховке, предварительно положив в сотейник и залив небольшим количеством воды.

Сварить сироп на отваре из яблочных сердцевин и размятой брусники и залить им готовые яблоки.

Коктейль «Клубничка»

На одну порцию: клубничная наливка -20 мл, лимонный сок — 10 мл, сахарный сироп — 10 мл, свежая клубника — 2 ягоды,

белый портвейн — 60 мл, лед.

Наливку, сок, сироп и портвейн смешать в шейкере. В высокий стакан положить лед и влить напиток. Одну ягоду клубники добавить в коктейль, а другой украсить краешек стакана.

Коктейль «Фейерверк любви»

На одну порцию: водка -20 мл, апельсиновый ликер — 20 мл, апельсиновый сок -20 мл, лимонный сок — 20 мл, газированная вода — 100 мл, сахарная пудра — 1 ч. ложка, лед.

Водку, ликер и соки смешать в стакане со льдом и перелить в высокий бокал. Добавить газированную воду и после этого не перемешивать. Затем осторожно, чтобы пена не перелилась через край, всыпать сахарную пудру.

Коктейль «Вершина страсти»

На одну порцию: ром — 20 мл, апельсиновый сок -20 мл, малиновый ликер — 20 мл, взбитые сливки, лед.

Ром, сок и ликер смешать в шейкере со льдом и влить в бокал-креманку. Сверху украсить взбитыми сливками и подать с соломинкой.

Коктейль «Огонь желаний»

На одну порцию: ром -20 мл, вишневый ликер — 20 мл, 1 яичный желток, сахарная пудра, тертый миндаль.

Бокал украсить сахарной коркой. Для этого намочите края бокала, обмакните в сахарную пудру и обсушите в течение 15–20 минут. Охлажденный ликер вылить в бокал, на него по стенке бокала опустить яичный желток и посыпать его тертым миндалем. Охлажденный ром вылить на желток. Не перемешивать.

«Ванильно — мятный поцелуй»

30 мл ликера ДиСаронно Ориджинале (DiSaronno Originale) и 30 мл ликера Бейлис (Bailey's Irish Cream).

Заполните бокал ликером Бейлис, а затем, осторожно, по соловому ножу, прислоненному к стенке бокала, долейте ДиСаронно. Бокал можно украсить снежным ободком, только не забывайте, это надо сделать заранее. Сверху положите листок мяты.

«Душевный поцелуй»

20 мл виски Бурбон (Bourbon), 20 мл сухого вермута, 1 ½ чайной ложки вина Дюбонне (Dubonnet), 1 ½ чайной ложки апельсинового сока.

Влить все компоненты в шейкер со льдом и хорошенько взбить. Процедить в бокал для коктейля и сразу подавать.

«Зеленая любовь»

20 мл коньяка, 20 мл голубого Кюрасао, 20 мл

мандаринового ликера, 20 мл лимонного сока, 1 кружочек лимона.

Коньяк, Кюрасао, мандариновый ликер и сок хорошо взболтать в шейкере с кубиками льда. Процедить в предварительно охлажденный бокал и украсить кружочком лимона.

«Любовный эликсир»

20 мл вишневого бренди Черри Бренди, 20 мл мятного ликера Пепперминт (Peppermint Schnapps), 30 мл клюквенного сока, 15 мл лимонной содовой воды.

Влить все компоненты в шейкер со льдом и хорошенько взбить. Процедить в бокал для коктейля и сразу подавать.

«Любовь на снегу»

40 мл ликера ДиСаронно Ориджинале (DiSaronno Originale), 20 мл водки, сливки. Для украшения: клубничный сироп, виноград, вишенка, лимонный твист, ломтики лимона.

Водку и ликер налить в бокал, положить внутрь твист из лимонной кожуры и залить взбитыми сливками. Сливки сбрызнуть сиропом, украсить и подавать.

«Мятный поцелуй»

20 мл ирландского ликера Бейлис (Bailey's Irish Cream), 20 мл мексиканского ликера Калуа (Kahlua), 20 мл шнапса Рампл Минц (Rumple Minze), кофе — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу.

В ирландской кофейной чашке перемешать все спиртные напитки. Долить кофе и сверху положить взбитые сливки.

«Нежность»

7 мл ирландского ликера Бейлис (Baileys Irish Cream), 7 мл ликеза Тия Мария (Tia Maria), 7 мл ликера Туака (Tuaca), кофе — по вкусу, взбитые сливки — по вкусу.

Смешать спиртные напитки в ирландской кофейной чашке. Долить кофе и сверху положить взбитые сливки.

«Нежный»

2 чайные ложки ликера Анизет (Anisette), 2 чайные ложки абрикосового ликера, ликер 2 чайные ложки Кюрасо (Curacao), 30 мл водки, 1 чайная ложка лимонного сока, ½ шт абрикоса.

Смешать в шейкере все, кроме абрикоса, со льдом и хорошо сбить. Процедить в стакан в старинном стиле, положить лед и пропитанный бренди абрикос.

«Притяжение»

20 мл шотландского виски Скотч (Scotch), 20 мл сладкого вермута, 20 мл сухого вермута, 10–15 капель бальзама Ангостура (Angostura Bitters), 1 твист из лимона, 1 вишня.

Смешать все в шейкере со льдом и хорошо сбить. Процедить в стакан в старинном стиле, добавить лед и украсить фруктами.

«Секс на пляже»

15 мл ликера Мидори (Midori), 15 мл персикового ликера (Peach Schnapps), 15 мл ликера Саузерн Комфорт (Southern Comfort), 15 мл водки, клюквенный и апельсиновый сок.

Ликеры и водку влить в шейкер со льдом и хорошо сбить. Процедить в рюмку шутер, слегка плеснуть клюквенного и апельсинового сока и подавать. Можно украсить зонтиком и вишенкой.

«Секс с капитаном»

30 мл ликера ДиСаронно Ориджинале (DiSaronno Originale), 30 мл рома Капитан Морган (Captain Morgan), 20 мл персикового ликера (Peach Schnapps), 30 мл клюквенного сока, 10 мл апельсинового сока, лед. Для украшения: гроздь винограда, вишенка, зонтик, долька лимона.

Все ингредиенты смешать в шекере со льдом. В подготовленный бокал (украшенный сахарным ободком) положить лед (крупными кусками, желательно гладкими) и заполнить коктейлем, наливая через ситечко, чтобы лед из шейкера не попал в бокал. Быстро украсить и сразу же подавать пока лед не растаял. Лучше подготовить украшения заранее.